

BOLOS DE CAFETERIA

BOLO DE COCO

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento, 100ml de leite de coco, 50g de coco ralado.

MODO DE FAZER: Bater a margarina com o açúcar. Acrescentar os ovos e bater bem. Misturar a farinha de trigo, o fermento, o leite de coco e o coco ralado. Colocar em forminhas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Cobrir com leite condensado e coco ralado.

BOLO DE CANELA

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento, 1 colher (sopa) de canela em pó.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo misturada com o fermento e a canela e alternar com o leite. Por último, adicionar as claras em neve. Colocar em forminhas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Polvilhar canela em pó em açúcar.

BOLO DE PAÇOQUINHA

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1/2 xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento, 4 unidades de paçoquinha amassadas.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Acrescentar a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite. Adicionar a paçoquinha, e, por último, as claras em neve. Colocar em forminhas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Polvilhar canela em pó em açúcar.

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES (Massa): 4 ovos, 1 1/2 xícara (chá) de açúcar, 100g de margarina, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 1/2 xícara (chá) de fubá, 150 ml de leite de coco, 1 colher (sopa) de fermento, 100g de goiabada derretida com 1/2 xícara (chá) de água.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar e as gemas. Acrescentar a farinha, o fubá e o fermento, alternando com o leite de coco. Adicionar as claras em neve, mexendo delicadamente. Colocar em forminhas e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos. Cobrir com goiabada.

