

Ana Maria Braga



GloboEstilo

ANA MARIA BRAGA

Receita



BOLO DE FRIGIDEIRA DE CHURROS

-
- 1/3 de xícara (chá) de leite (80 ml)
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de óleo (60 ml)
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (90 g)
- 1/2 colher (sopa) de canela em pó
- 3 colheres (sopa) cheias de açúcar mascavo (60 g)
- 2 colheres (chá) de fermento químico (8 g)
- 1 pitada de sal
- Granulado de sua preferência para decorar



Receita



BOLO DE FRIGIDEIRA DE CHURROS

-
-
- **Recheio**
- 400 g de doce de leite cremoso (pode ser leite condensado cozido na pressão) misturado com 1 pitada de sal
- **Calda**
- 1/3 de xícara (chá) de leite quente (80 ml)
- 1 colher (sopa) de doce de leite cremoso



Receita



BOLO DE FRIGIDEIRA DE CHURROS

• MODO DE PREPARO

- 1. Em uma tigela, misture bem 1/3 de xícara (chá) de leite com 2 ovos, 4 colheres (sopa) de óleo, 90 g de farinha de trigo, 1/2 colher (sopa) de canela em pó, 60 g de açúcar mascavo, 2 colheres (chá) de fermento químico e 1 pitada de sal.**



Receita



BOLO DE FRIGIDEIRA DE CHURROS

• MODO DE PREPARO

- 1. Despeje em frigideira antiaderente (26 cm de diâmetro x 4 cm de altura) aquecida em fogo médio e untada com 1 fio de óleo.**
- 2. Com as costas de uma colher, alise a superfície até ficar uniforme e tampe a frigideira.**
- 3. Deixe assar por \pm 10 minutos e vire para assar do outro lado (uns 5 minutos).**



Receita



BOLO DE FRIGIDEIRA DE CHURROS

• MODO DE PREPARO

- 1. Desenforme, corte em 2 camadas e, depois, ao meio, formando 4 partes em meias-luas.**
- 2. Coloque uma parte no prato de servir (com a parte cortada para cima) e pincele com a calda.**
- 3. Distribua 1/4 do recheio e cubra com outro pedaço do bolo, repetindo o processo até cobrir com o último pedaço de bolo.**
- 4. Cubra com o restante do recheio, salpique granulado de sua preferência e sirva.**
- 5. Calda**
- 6. Em uma vasilha, misture 80 ml de leite quente com 1 colher (sopa) de doce de leite até ficar homogêneo.**

Receita



BOLO DE CENOURA COM CREME DE CHOCOLATE

-
- 3 cenouras médias sem casca em pedaços
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 pitada de sal
- Brigadeiros para decorar (opcional)
- Creme de chocolate
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite



Receita



BOLO DE CENOURA COM CREME DE CHOCOLATE

• MODO DE PREPARO

- 1. No liquidificador, bata a cenoura com os ovos e o óleo até obter uma mistura homogênea. Reserve.**
- 2. Em uma tigela grande, misture o açúcar com a farinha, o fermento e o sal.**
- 3. Adicione a mistura batida e mexa bem até obter uma massa lisa.**
- 4. Despeje em fôrma canelada (22 cm de diâmetro x 9 cm de altura) untada e enfarinhada.**
- 5. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos ou até dourar.**
- 6. Aguarde uns 15 minutos para desenformar no prato de servir.**

Receita



BOLO DE CENOURA COM CREME DE CHOCOLATE

• MODO DE PREPARO

- 1. Despeje o creme de chocolate no topo e deixe escorrer pela lateral.**
- 2. Depois de frio, decore com brigadeiros se desejar e sirva.**
- 3. Creme de chocolate**
- 4. Em uma panela pequena, derreta a manteiga em fogo baixo.**
- 5. Sempre mexendo, adicione o cacau, o açúcar e o leite e cozinhe até espessar levemente. Utilize morno.**



Receita



BOLO DE MILHO CREMOSO

-
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 lata de milho com a água da conserva (use a lata para as demais medidas)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de fubá
- 1 e 1/2 lata de açúcar
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico



Receita



BOLO DE MILHO CREMOSO

• MODO DE PREPARO

- 1. Bata tudo no liquidificador, seguindo a ordem e batendo o fermento apenas para misturar.**
- 2. Despeje em fôrma de sua preferência untada com manteiga e polvilhada com fubá.**
- 3. Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar.**
- 4. Espere amornar para desenformar ou esfriar para cortar.**



Obrigada!

