

# RECEITAS DE BOLOS

CASEIROS



ARTESANATOVIDA.COM

**Bem-vindo ao nosso Ebook de Receitas de Bolos! Neste ebook, você encontrará duas receitas incríveis para bolos que certamente irão deliciar o seu paladar e impressionar seus amigos e familiares. Desde um bolo clássico de chocolate até um bolo frutado e refrescante, temos algo para todos os gostos. Então, coloque o avental e vamos começar a assar!**



**Para ver mais detalhes  
deste livro digital,  
acesse aqui. Aproveite e  
garanta agora mesmo  
o seu curso completo  
com vídeo aulas +  
Bônus exclusivo a um  
preço especial.**





## **Índice:**

- 1. Bolo Clássico de Chocolate**
- 2. Bolo de Limão com Mirtilos**

# Bolo Clássico de Chocolate

## Ingredientes

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 2 ovos grandes (em temperatura ambiente)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de leite
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal

## Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, misture a manteiga amolecida e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
3. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Acrescente a essência de baunilha e misture novamente.
4. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal. Adicione essa mistura aos ingredientes molhados, alternando com o leite, em três adições, começando e terminando com a mistura de farinha. Misture até que todos os ingredientes estejam incorporados, mas não misture em excesso.
5. Distribua a massa nas forminhas de papel, preenchendo cada uma até cerca de 2/3 de sua capacidade.
6. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 18 a 20 minutos, ou até que os cupcakes estejam dourados e um palito inserido no centro saia limpo.
7. Retire os cupcakes do forno e deixe-os esfriar completamente antes de adicionar a cobertura.

# Bolo de Limão com Mirtilos:

## Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- ½ xícara de manteiga amolecida
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- Suco e raspas de 2 limões
- ½ xícara de leite
- 1 ½ xícaras de mirtilos frescos

## Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo.
2. Em uma tigela, misture a farinha, fermento em pó e sal. Reserve.
3. Em outra tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura leve e fofa.
4. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição. Acrescente as raspas e o suco de limão.
5. Gradualmente, adicione os ingredientes secos à mistura úmida, intercalando com o leite. Misture até ficar homogêneo.
6. Delicadamente, incorpore os mirtilos à massa.
7. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por 40-45 minutos, ou até dourar e um palito sair limpo ao ser inserido no centro.
8. Após assar, deixe o bolo esfriar na forma por alguns minutos, depois transfira-o para uma grade para esfriar completamente.
9. Opcionalmente, você pode polvilhar açúcar de confeiteiro por cima antes de servir.
10. Esperamos que você aproveite essas deliciosas receitas de bolos! Sinta-se à vontade para compartilhar este ebook com amigos e familiares para que eles também possam desfrutar dessas gostosuras. Bon appétit!