

BOLOS SIMPLES

As 10 melhores receitas
PARA FAZER EM CASA



Índice

Bolo Amarelinho de Cenoura com Cobertura de Nescau®.....	3
Bolo de Fubá Cremoso.....	5
Bolo de Tabuleiro.....	7
Bolo de Laranja com Calda.....	9
Bolo de Chocolate Amargo.....	11
Bolo Formigueiro com Gotas de Chocolate.....	13
Bolo de Limão.....	15
Bolo de Banana Simples com Canela.....	17
Bolo de Mandioca Cozida.....	19
Bolo de Maçã sem Açúcar.....	21

BOLO AMARELINHO DE CENOURA COM COBERTURA DE NESCAU®



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

- 3 cenouras grandes (250 g)
- 4 ovos
- meia xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura de Brigadeiro

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- meia xícara (chá) de **NESCAU®**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- meia xícara (chá) de chocolate granulado





Modo de preparo

Massa

1. Em um liquidificador bata as cenouras, os ovos e o óleo.
2. Despeje em um recipiente e misture o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento.
3. Coloque em uma forma retangular (20 cm x 30 cm) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, e leve ao forno médio (180°C) preaquecido, por 40 minutos.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura de brigadeiro.

Cobertura de Brigadeiro

5. Coloque em uma panela o **Leite MOÇA**[®], o **NESCAU**[®], a manteiga e leve ao fogo baixo, sempre mexendo, até começar a desprender do fundo da panela.
6. Despeje o brigadeiro ainda quente sobre o bolo, distribua o chocolate granulado e deixe esfriar.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE FUBÁ CREMOSO



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
40 porções

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 e meia xícara (chá) de fubá
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó





Modo de preparo

1. Em um liquidificador, bata o **Leite NINHO®**, os ovos, o açúcar, a manteiga e o queijo parmesão ralado.
2. Acrescente o fubá, a farinha de trigo e o fermento em pó e bata até ficar homogêneo.
3. Coloque em forma retangular (20 cm x 30 cm) untada com manteiga e polvilhada com fubá e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE TABULEIRO



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
28 porções

Ingredientes

Massa

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de água fervente

Cobertura

- meia xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 e meia colher (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**



Modo de preparo

Massa

1. Em um recipiente grande, peneire o açúcar, o **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**, a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato.
2. Junte o óleo e os ovos ligeiramente batidos e misture tudo com a água fervente.
3. Despeje a massa em uma assadeira retangular (22 cm x 33 cm), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos.

Cobertura

5. Em um recipiente, peneire o açúcar de confeiteiro com o **Chocolate em Pó DOIS FRADES®**.
6. Junte o **Leite NINHO®** e misture bem.
7. Espalhe essa mistura sobre o bolo ainda quente. Corte-o em pedaços e sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE LARANJA COM CALDA



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

Massa

- 3 ovos
- 100 g de manteiga
- 1 **Leite MOÇA**[®] (lata ou caixinha) 395 g
- 4 laranjas, sem casca e sem sementes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- meia xícara (chá) de açúcar





Modo de preparo

Massa

1. Em um liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o **Leite MOÇA®** e as laranjas.
2. Coloque em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem.
3. Despeje em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

Calda

4. Quando o bolo estiver quase pronto misture o suco de laranja e o açúcar e leve ao fogo para ferver e apurar.
5. Retire o bolo do forno, desenforme ainda quente e regue com a calda.

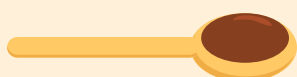
Dica:

- Se desejar, acrescente 1 colher (sopa) de raspas da casca de laranja na massa.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE CHOCOLATE AMARGO



Tempo de preparo:
1 hora e 5 minutos



Rendimento:
16 porções

Ingredientes

Massa

- 150 g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 3 ovos
- meia xícara (chá) de **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e meia colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura

- 1 lata de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 200 g de **Cobertura de Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 6 xícaras (chá) de **Sorvete NESTLÉ® Creme Tradicional (950 g)**





Modo de preparo

Massa

1. Em uma batedeira bata a manteiga até obter um creme. Junte o açúcar mascavo, os ovos um a um e o **Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®** dissolvido na água fervente. Adicione a farinha e o bicarbonato alternando com o **NESTLÉ® Creme de Leite** e a essência de baunilha.
2. Despeje em uma forma redonda (24 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e leve ao forno médio-alto (200°C) preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que a massa esteja assada.

Cobertura

3. Em um recipiente aqueça o **NESTLÉ® Creme de Leite** em banho-maria e misture o **Chocolate Meio Amargo NESTLÉ® DOIS FRADES®** picado, mexendo até formar um creme homogêneo.
4. Sirva uma fatia de bolo com Sorvete de Creme e a cobertura de chocolate.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO FORMIGUEIRO COM GOTAS DE CHOCOLATE



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100 g de coco seco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de **Gotas de Chocolate ao Leite GAROTO®**





Modo de preparo

1. Em um liquidificador, bata o óleo, os ovos, o **Leite NINHO®** e o açúcar até ficar homogêneo.
2. Transfira para um recipiente e misture a farinha de trigo, o coco, o fermento em pó e as **Gotas de Chocolate GAROTO®**.
3. Despeje em uma forma de furo central (24 cm de diâmetro) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE LIMÃO



Tempo de preparo:
1 hora



Rendimento:
20 porções

Ingredientes

Massa

- 5 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 pote de iogurte **NESTLÉ® Natural Integral**
- raspas da casca de 1 limão
- suco de 1 limão
- meia xícara (chá) de água
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sementes de papoula (opcional)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- meia xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de suco de limão





Modo de preparo

Massa

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficar uma mistura fofo e esbranquiçada.
2. Desligue a batedeira e junte o óleo, o **logurte NESTLÉ®**, as raspas e o suco de limão, a água e a farinha de trigo.
3. Misture as sementes de papoula e o fermento em pó e despeje a mistura em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até ficar dourado.

Cobertura

5. Em um recipiente, misture o açúcar com o suco de limão e coloque sobre o bolo ainda quente.



Confira a receita no site

FEITO COM



a
iogur
teria
Nestlé

BOLO DE BANANA SIMPLES COM CANELA



Tempo de preparo:
40 minutos



Rendimento:
16 porções

Ingredientes

Massa

- 4 bananas-prata maduras amassadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de óleo
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO®**

Forti+ Integral

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para finalizar

- 1 colher (sopa) de açúcar
- meia colher (chá) de canela em pó





Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture as bananas, os ovos e o açúcar.
2. Acrescente o óleo, o **Leite NINHO**®, a farinha de trigo, a canela, o fermento em pó e misture bem.
3. Em uma forma retangular (20 cm x 30 cm) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa e leve para assar, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.
4. Desenforme e polvilhe com o açúcar e a canela misturados.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE MANDIOCA COZIDA



Tempo de preparo:
1 hora e 15 minutos



Rendimento:
12 porções

Ingredientes

- 500 g de mandioca descascada
- 4 ovos
- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- meia xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado





Modo de preparo

Massa

1. Em uma panela, cozinhe a mandioca até amolecer.
2. Retire a parte que é mais dura do centro e, em um liquidificador, bata com os ovos, o **Leite MOÇA®**, o açúcar, a manteiga e o leite de coco.
3. Em uma assadeira média (20 cm x 30 cm) untada com manteiga, despeje a mistura, polvilhe com o coco por cima e leve ao forno médio alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
4. Espere esfriar e corte em quadrados.

Dica:

- Não deixe o bolo ficar muito tempo no forno para evitar que resseque.
- 600 g de mandioca, depois de descascada e ralada, pesa meio quilo.



Confira a receita no site

FEITO COM



BOLO DE MAÇÃ SEM AÇÚCAR



Tempo de preparo:
45 minutos



Rendimento:
9 porções

Ingredientes

Massa

- 2 maçãs sem casca, picadas
- 1 banana-nanica madura
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de **Aveia Flocos Finos NESTLÉ®**
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para decorar

- 1 maçã com casca em fatias finas
- 1 colher (chá) de canela em pó





Modo de preparo

1. Em um liquidificador, bata as maçãs, a banana e os ovos.
2. Em um recipiente, despeje a massa e acrescente o restante dos ingredientes. Misture até ficar homogêneo.
3. Em uma forma quadrada (21 cm x 21 cm), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa e decore com as fatias de maçãs.
4. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Polvilhe a canela e sirva.



Confira a receita no site

FEITO COM



Nestlé
Aveia



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

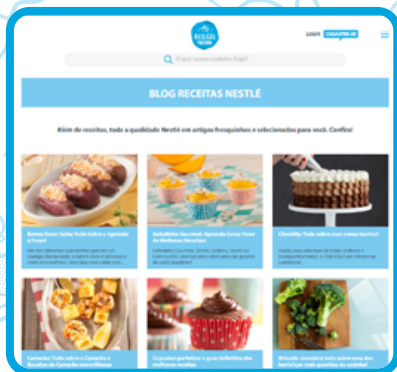
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

