

RECEITAS DE BOLOS DIVINAIS PARA NÃO GANHAR PESO...

Fondant au chocolat



Com vontade de experimentar algo de chocolate andei a passear por alguns blogs franceses e descobri esta receita... Sem *crème fraiche* em casa, optei por usar natas frescas: o resultado não podia ser melhor: húmido e muito macio, mas com uma crosta estaladiça por cima! Faltou um bocadinho de gelado de baunilha para acompanhar...

INGREDIENTES

300 gr chocolate preto

3 ovos

120 gr açúcar

1 pacote de 20cl de *crème fraiche* (usei um pacote de natas frescas)

25 gr farinha

1 pitada sal

Aquecer o forno a 180°C. Separar os ovos, bater as claras em castelo com a pitada de sal. Partir o chocolate em pedaços e derretê-lo no microondas. Misturar o açúcar com as gemas e mexer bem, juntar depois o chocolate derretido. Adicionar as natas e por fim a farinha. Juntar 3 colheres de claras, mexer e envolver as restantes. Verter numa forma untada (optei por polvilhá-la também) e levar a cozer durante 25 a 30 minutos.

Receita retirada do blog e traduzida livremente:

<http://aubainmarie.canalblog.com/>

Bolo de canela



Este bolo de canela é uma ótima solução para quando não se tem ovos em casa. Foi o que me sucedeu: sem ovos, mas com vontade de fazer um bolo.

A amêndoa não constava da receita, mas deu-lhe um toque e sabor engraçados!

INGREDIENTES

1 chávena chá de açúcar
2 chávenas chá de farinha
1 chávena chá de água quente
5 clh. sopa de óleo
1 clh. chá de canela
1 clh. sopa fermento
amêndoa laminada q.b.

Misturar numa taça os ingredientes secos, juntar depois o óleo e por fim a água quente.

Polvilhar com a amêndoa laminada.

Levar ao forno numa forma untada e polvilhada, durante 35 a 40 minutos a 180°C.

Bolo Fino de Chocolate preto



Este bolo faz lembrar um pizza devido à sua espessura, daí ser denominado de "fino".

Deveria de ser servido com natas batidas ou uma bola de gelado de natas, mas foi saboreado sozinho, sem nenhum acompanhamento...

É simplesmente delicioso!

INGREDIENTES

100gr de chocolate preto (usei com 76% de cacau)

100gr de manteiga

125gr de açúcar

2 ovos

1 colher sopa de farinha

Derreter o chocolate e a manteiga no microondas (interromper a meio e mexer com uma colher para não formar grumos).

Misturar o açúcar e os ovos inteiros com o chocolate derretido.

Incorporar a farinha e mexer bem.

Verter a massa numa forma sem buraco, untada e polvihada.

levar ao forno pré-aquecido a 190°C durante 20 minutos.

Bolo de ananás e coco



Quando vi esta receita apeteceu-me logo ir a correr fazê-la !!!

Como tal era impossível, demorou uns bons dias até se concretizar efectivamente!

Resultou num bolo bastante grande e doce! E não é mentira...

INGREDIENTES

6 ovos

3 copos de açúcar amarelo (usei branco)

3 copos de farinha

1 lata de ananás em conserva

1 copo e meio de coco ralado

fermento em pó (usei 1 clh. chá)

1 copo de sumo da calda do ananás

Bater as gemas com o açúcar muito bem.

Adicionar o ananás previamente escorrido e desfeito com as mãos de modo a obter pedaços muito pequenos.

Adicionar o coco, a farinha, o fermento e meio copo de sumo da calda do ananás. Bater muito bem.

Bater as claras em castelo com uma pitadinha de sal. Envolver as claras no preparado anterior.

Levar ao forno a cozer em forma untada com margarina e polvilhada com farinha.

Depois do bolo cozido e ainda quente regar com o meio copo de sumo da calda do ananás.

Para a decoração, polvilhar o bolo com coco ralado.

Receita retirada do blog: <http://cincoquartosdelaranja.blogspot.com/2008/02/bolo-de-anans-e-coco.html>

Bolo de chocolate e mascarpone



O nome desta receita deveria ser cheesecake de chocolate e não bolo.

Isto porque a consistência não é de bolo, mas sim um tipo de massa verdadeiramente enqueijada!

Para a próxima, a forma a utilizar será a de tarte ou então um tabuleiro para depois cortar aos quadrinhos...

INGREDIENTES

250gr queijo mascarpone (1 embalagem)

200gr chocolate preto em tablete

200gr açúcar

100gr farinha

50gr manteiga

5 ovos

Misturar o açúcar com os ovos inteiros e o queijo.

Adicionar o chocolate derretido com a manteiga.

Juntar depois a farinha mexendo sempre. Colocar a massa numa forma untada e polvilhada.

Levar ao forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 45 minutos.

Bolo Formiga



Mais uma receita que há muito esperava no meu bloco de notas para ser saboreada...

INGREDIENTES

- 8 OVOS (reduzi para 6)
- 2 chávenas de açúcar (reduzi para 1/2)
- 2 chávenas de farinha
- 3/4 chávena de óleo
- 1 pacote de natas
- 65 g de chocolate granulado
- 200 g de coco ralado
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Bater as gemas com o açúcar, até obter um creme esbranquiçado. Adicionar o óleo, as natas e o coco ralado.
Bater as claras em castelo.

Juntar a farinha e o fermento e por fim envolver as claras em castelo juntamente com o chocolate granulado.

Levar ao cozer em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha em forno médio (*coloquei a 160°C*) durante 40 a 50 minutos.

Receita retirada do blog *Café com Sobremesas*: http://cafecomsobremesas.blogspot.com/2007_01_01_archive.html

Bolo Mousse de Chocolate



Contava-me uma amiga, que me deu a receita, que este bolo era delicioso e muito fácil de fazer...

Não é engano aparecerem somente 2 ingredientes, é mesmo assim:
sem farinha, sem manteiga e sem açúcar...

Fica pequenino e baixo, mas muito saboroso!

INGREDIENTES

6 ovos

200gr chocolate em tablete

Confeção:

Misturar as gemas com o chocolate derretido em banho maria (ou no microondas).

Adicionar as claras batidas em castelo.

Dividir a massa em duas partes:

- Uma que vai ao frigorífico (para solidificar tipo mousse)
- Outra que vai ao forno em forma (untada e polvilhada de chocolate em pó) durante 20 minutos a 175° C

Depois de cozida, desenformar e deixar arrefecer.

Espalhar por cima a mousse que entretanto esteve no frigorífico.

Recolocar o bolo no frigorífico e no momento de servir, espalhar por cima raspas de chocolate branco.

(ou amêndoa picada, ou chocolate granulado, ou coco...).

Bolo de noz, cenoura e ananás



Provei este bolo feito pela minha irmã (que tem especial jeito para doces) nas minhas férias em Ourém.

Como achei que era uma receita a reter, decidi confeccioná-la, mas devo dizer que o dela ficou muito melhor...

INGREDIENTES

- 2 chávenas (chá) de farinha
- 2 chávenas (chá) açúcar (reduzi para 1 e 1/2)
- 1/2 chávena (chá) óleo
- 1 chávena (chá) de cenoura ralada
- 1 chávena (chá) de ananás cortado aos pedaços
- 2 chávenas (chá) de nozes trituradas
- 4 ovos
- 1 clh. chá bicabornato de sódio
- 1 clh. chá de canela

Confeção:

Misturar o ovos inteiros com o açúcar. Juntar o óleo, a cenoura, o ananás e as nozes mexendo tudo muito bem.

Adicionar a canela, o bicabornato e por fim a farinha. Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45-50 minutos.

Bolo de Natas



O descanso em terras Ourenses e outras com cheiro a mar manteve-me afastada daqui, mas em compensação deu para continuar a experimentação de umas quantas receitas novas...

Uma delas foi este bolo de natas, que fica muito, muito fofo!!!

INGREDIENTES

2 chávenas (chá) de farinha

2 chávenas (chá) de açúcar (reduzi para 1 e 1/2)

2 pacotes de natas

5 ovos

1 colher (chá) de fermento

Confeção:

Bater as natas como açúcar. Juntar as gemas, a farinha e o fermento. Bater as claras em castelo e adicionar à massa envolvendo delicadamente sem bater.

Colocar a massa num tabuleiro untado e polvilhado e levar ao pré-aquecido a 180°C durante cerca de 45 a 50 minutos.

Bolo Mármore



Depois da receita do Bolo Mármore Italiano, decidi refazer a receita clássica deste bolo...

Já tinha saudades desta mistura de massas e do sabor do chocolate a 100%...

INGREDIENTES

2 chávenas chá farinha

2 chávenas chá açúcar

1/2 chávena chá óleo

5 clh. sopa chocolate em pó

4 ovos

Confeção:

Bater os ovos inteiros com o açúcar e o óleo.

Juntar depois a farinha e mexer muito bem.

Dividir a massa em duas partes e numa delas juntar o chocolate em pó.

Verter alternadamente as massas dentro de uma forma de bolo inglês untada e polvilhada.

Levar ao forno a 180°C durante cerca de 50 minutos.

Bolo de Requeijão



Encontrei esta receita num daqueles papelinhos que rasgamos não sei onde e que guardamos...

Não foi um sucesso, mas estava agradável de sabor não fosse ter ficado "enqueijado"!

Resulta num bolo baixinho, tipo tarte...

INGREDIENTES

1 requeijão (250gr)

4 ovos

50gr manteiga

100gr farinha

100gr açúcar

Confeção:

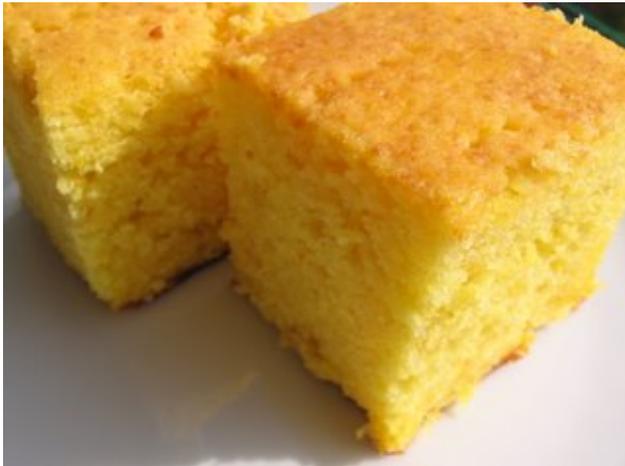
Misturar o requeijão com as gemas,

juntar a manteiga derretida e mexer.

Adicionar o açúcar, a farinha e as claras batidas em castelo.

Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno durante 45 minutos a 180°C.

Bolo de Laranja



A receita resulta num bolo bastante grande...

Assim, optei por colocar a massa num tabuleiro rectangular e depois de cozido cortar em quadradinhos...

Ficou bastante bonito e bom!!

INGREDIENTES:

3 chávenas chá farinha

2 chávenas chá açúcar (reduzi para metade)

1 chávena chá óleo mal cheia

1 chávena de sumo de laranja

5 ovos

raspa de 2 laranjas

Confeção:

Misturar as gemas com o açúcar e juntar depois o óleo e o sumo de laranja.

Adicionar depois a farinha e a raspa. Bater as claras em castelo e juntar delicadamente à massa.

Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos (depois de cozido pode-se regar com sumo de laranja para ficar mais húmido).

Bolo de Maçãs e Canela



Para contrastar com tanto chocolate típico da época, nada melhor que um bolo de maçã para intercalar com ovos da Páscoa e amêndoas!

INGREDIENTES

4 maçãs

200gr açúcar

250gr farinha

125gr manteiga

1 chávena mal cheia leite

1 clh. café canela

1 clh. chá fermento

Confeção:

Misturar a manteiga derretida com o açúcar e as gemas.

Juntar depois a farinha, o fermento, a canela e o leite e mexer bem.

Partir as maçãs aos pedaços e juntar à massa.

Por fim, bater as claras em castelo e envolver delicadamente sem bater.

Colocar numa forma untada e polvilhada e levar ao forno a 180°C durante cerca de 35-40 minutos.

Bolo de Cacau e Canela



Um bolo consistente e macio no qual não se usam ovos...

Receita a repetir, mas sem a canela. (não apreciei o sabor associado ao cacau)

Saborear com uma bola de gelado de baunilha !!!

INGREDIENTES

200gr farinha

100gr açúcar

3 clh. sopa cacau

1 clh. chá canela

2 dl sumo laranja

1 dl óleo

3 gotas essência baunilha

Confecção:

Misturar a farinha, o açúcar, o cacau e a canela.

Juntar o óleo, as gotas de baunilha e o sumo de laranja e mexer bem até obter uma massa lisa e homogénea.

Untar e polvilhar uma forma redonda sem buraco, verter a massa e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25-30 minutos.

Desenformar morno (resulta num bolo baixinho).

Bolo de Frutos Secos



Tendo como base a receita do [*bolo de chocolate*](#), retirei o chocolate e juntei-lhe nozes, avelãs, sultanas e maçã reineta...

O resultado foi um bolo consistente e a fazer lembrar o bolo inglês (faltou o travo a canela!).

INGREDIENTES

4 ovos
2 chávenas açúcar (reduzi para 1 e 1/2)
2 chávenas farinha
1 chávena óleo
fermento q.b.
1 chávena água quente
2 maçãs reineta
avelãs q.b.
nozes q.b.
sultanas q.b.

Confeção:

Misturam-se os primeiros cinco ingredientes todos de uma só vez.

Junta-se depois a chávena de água bem quente e por fim a as maçãs partidas aos bocadinhos e os frutos secos.

Coloca-se numa forma untada e polvilhada e leva-se ao forno durante cerca de 50 minutos a 180°C.

Bolo de Côco Húmido



Os bolos de coco ficam(-me) por vezes secos, mas este resulta numa consistência húmida e compacta...

Muito boa mesmo !!!!

INGREDIENTES

2 chávenas farinha

1 e 1/2 de açúcar

1/2 chávena óleo

125gr coco ralado

4 ovos

1 chávena chá de água quente

1 chávena chá de leite quente

1 clh. chá fermento

Confecção:

Misturar os ovos com o açúcar e mexer bem, juntar depois o óleo, o coco, a farinha e o fermento.

Por fim, adicionar a chávena de água quente.

Colocar a massa numa forma untada e polvilhada e levar ao forno durante 40/50 minutos a 180°C.

Depois de cozido, e ainda na forma, derramar a chávena de leite quente por cima do bolo
(se se desejar pode-se misturar açúcar no leite)

Esperar que o bolo absorva todo o líquido...

Bolo de maçãs com guarnição



Este bolo de maçãs apenas é diferente de tantas outras receitas porque leva uma guarnição quase, quase antes de acabar de cozer.

Não cresceu muito (os bolos nunca me crescem!) e para a próxima vez, colocarei mais maçãs...

INGREDIENTES

5 clh. sopa farinha
9 clh. sopa açúcar (reduzi para 4)
4 clh. sopa óleo
4 clh. sopa leite
3 ovos
4 maçãs reinetas
1 clh. chá fermento
1 pitada sal

Guarnição

1 ovo
4 clh. sopa açúcar
30 gr manteiga

Confecção:

Misturar a farinha, o açúcar, o sal e o fermento. Juntar depois os ovos inteiros, o leite e o óleo e bater muito bem. Verter a massa numa forma untada e polvilhada e colocar por cima as maçãs cortadas em fatias finas. Levar ao forno pré-aquecido durante 40 minutos a 180°C .

Entretanto preparar a guarnição: misturar a manteiga derretida com o açúcar e ovo e mexer muito bem. Deitar esta mistura sobre o bolo 15 minutos antes de acabar de cozer.

Bolo de Iogurt (com sabor a limão...)



Na realidade este bolo é praticamente o Bolo de Iogurte, usando-se o copo de Iogurte como medida para dosear os ingredientes, mas com um ligeiro trau a citrinos...

Ideal para o lanche!

INGREDIENTES

1 Iogurte de limão
3 copos farinha
2 copos açúcar
4 ovos
1/2 copo óleo
1 clh. chá fermento
raspa de 1 limão

Confeção:

Bater os ovos com o Iogurte e juntar o óleo e a raspa de limão.

Adicionar depois o açúcar, a farinha e fermento e mexer muito bem.

Colocar numa forma untada e polvilhada. Levar ao forno pré-aquecido durante 45 minutos a 180°C.

Bolo Mármore Italiano



Quando vi este bolo mármore percebi que não era habitual o efeito do marmoreado.

O segredo está em colocar as duas massas à colher, alternadamente no meio da forma...

Mas acho que vou ter de praticar mais...

INGREDIENTES

3 ovos

150gr açúcar (reduzi para 100gr)

190gr farinha

62 ml óleo

1/2 clh. chá fermento

2 clh. sopa cacau amargo

62 ml água ou leite (coloquei leite)

Confecção:

Bater as claras em castelo com metade do açúcar até ficarem firmes. Noutra taça bater as gemas com o restante açúcar durante 8 ou 10 minutos. Juntar a água ou o leite conforme a preferência. Adicionar depois a farinha, o fermento e o óleo. Obtem-se uma massa compacta e pastosa. Misturar delicadamente as claras. Dividir a massa em duas partes e numa delas juntar o cacau. Untar e polvilhar uma forma redonda e colocar alternadamente colheres das duas massas a partir do meio. Levar ao forno durante 25 minutos a 180°C. Quando estiver cozido desligar o forno e deixar o bolo no seu interior por mais 10 minutos.

Receita retirada e traduzida livremente do blog *Papilles e Pupilles*:

<http://papillesetpupilles.blogspot.com/2005/08/marbr-italien.html>

Bolo de Maçã e Coco



Um bolo fofo para o lanche de ontem...

Apesar de ser somente metade da receita original, ficou um bolo de tamanho razoável, que "voou" num ápice!

INGREDIENTES (fiz metade da receita)

- 4 chávenas de chá de farinha de trigo
- 3 chávenas de chá de maçã reineta cortada aos pedaços
- 3 chávenas de chá de açúcar
- 1 chávena de chá de coco ralado
- 1 chávena de chá de leite
- 1 chávena de chá de óleo
- 6 ovos

Confeção:

Num recipiente, juntar a farinha com o açúcar, o óleo, os ovos, o leite e o coco.

Adicionar as maçãs descascadas e cortadas aos cubos. Envolver bem.

Levar ao forno em tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha.

Quando o bolo estiver cozido retirar e polvilhar abundantemente com coco ralado (Não polvilhei porque não tinha mais coco)...

Receita retirada do blog:

<http://cincoquartosdelaranja.blogspot.com/>