

# Minhas Receitas Favoritas



## Bolo de Polenta com Limão

- 450g manteiga temperatura ambiente
- 450g açúcar mascavo
- Baunilha
- 6 ovos
  
- 250g farinha de amêndoas
- 250g coco ralado seco
- 220g polenta
- 8g fermento químico
- 180ml suco de limão (4 limões aproximadamente)

Modo de Preparo:

- Bater açúcar, manteiga e baunilha até virar creme
- Adicionar os ovos e bater até incorporar.
- adicionar os ingredientes secos
- adicionar limão e raspas

Assar a 150°C – 45 min.

Forno Pré aquecido

### Creme para confeitir

- 400g cream cheese (temperatura ambiente)
  - 200g manteiga (temperatura ambiente)
  - 600g açúcar de confeitiro (peneirada)
- Suco de 1 limão

Modo de preparo: Bater cream cheese até virar creme, acrescentar a manteiga aos poucos e bater até incorporar, acrescentar o açúcar e misture com uma espátula, depois volte para a batedeira e bate por 5 minutos até virar um creme claro, acrescentar limão no final batendo devagar.



# Brownie Floresta Negra

- 180g de açúcar
- 90g de cacau em pó
- 170g de manteiga derretida
- 3 ovos
- 60g de farinha

**Perfeito para o Natal !**

Misturar tudo e colocar numa travessa untada.

- 250g cream cheese derretido
- 100g de leite condensado
- 1 ovo

Misturar tudo e jogar em cima da massa de chocolate crua, eu misturo um pouco com palitinho pra ficar com aspecto marmorizado.

Picar cerejas maraschino e salpicar em cima.

Assar a 180°C – 22 min.  
Forno Pré aquecido.



# Bolo de Banana

- 2 ovos
- 80g óleo
- 110g iogurte
- 80g açúcar mascavo
- 340g farinha
- 12g de fermento
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1/2 colher de sopa de canela
- 3 bananas

**Bolo fácil !  
Não precisa de  
batedeira**

## Modo Preparo:

Em uma tigela grande, amasse as bananas com garfo de forma rústica, deixe alguns pedacinhos pequenos.

Adicione os ovos, o óleo, o iogurte, o açúcar mascavo, a baunilha e a canela. Misture bem até incorporar.

Acrescente a farinha com fermento aos poucos e misture delicadamente apenas até a massa ficar homogênea. Evite misturar demais para não deixar o bolo pesado.

## Dicas extras:

Untar forma com açúcar e canela.  
Cortar pedaços de banana e colocar em cima da massa crua, e salpicar açúcar mascavo e canela, antes de assar.

160°C – 35 min.

Forno pré aquecido.



# Bolo de Laranja

- 3 Laranjas
- 2 ovos
- 110g óleo de coco
- 200g de açúcar
- 150g de farinha sem gluten (ou com)
- 150g de farinha de amêndoa
- 1 colher de sopa de fermento (12g)
- 1 colher de sopa de semente de papoula (opcional, mas dá uma textura delícia)

Modo de preparo:

Colocar as 3 laranjas no microondas por 10/12 minutos, esperar esfriar.

Em uma tigela misturar as farinhas, fermentos e semente de papoula.

Bater as laranjas no liquidificador até virar uma pasta, depois acrescentar ovos, açúcar e óleo e bater de novo até ficar homogêneo.

Despeje o líquido(pasta) do liquidificador em cima dos secos no bowl e misture.

180°C – 35 min.

Forno pré aquecido.



# Bolo de Chocolate com Café

- 375 g de farinha
- 200 g de açúcar mascavo
- 90 g de cacau em pó
- 22 g de fermento
- 5 g (duas pitadas) de bicarbonato de sódio
- 180 ml de óleo vegetal
- 480 ml de água
- 6 g de café solúvel

## Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°C.

Esquente a água no microondas até ficar morna e dissolva os 6 g de café solúvel, acrescente o óleo.

Num bowl peneire a farinha, o açúcar e o cacau.

Adicione o óleo e a água com café, nos secos e mexa até ficar uma mistura homogênea.

Por último, adicione o fermento e o bicarbonato e misture delicadamente apenas até incorporar.

Despeje a massa em uma forma untada.

180°C – 25 min.

Forno pré aquecido.

**Bolo super fácil e barato!**

**Não usa batedeira,  
apenas um bowl.**

**Não vai ovo, então veganos  
podem comer :)**