



# 12 BOLOS CASEIROS PARA FESTAS

---

# Menu

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

- Breve Introdução pág. 01
- Cálculo de custo de venda pág. 02
- Dicas Importantes pág. 05
- 1° Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada pág. 06
- 2° Bolo Fofinho de Macaxeira ou Mandioca pág. 09
- 3° Bolo Fofinho de Mandioca Sem Glúten pág. 11
- 4° Bolo Caseiro de Milho de Latinha no Liquidificador pág. 13
- 5° Bolo de Milho com Cobertura Cremosa de Curau pág. 15
- 6° Bolo de Fubá Incrível de Fofinho pág. 18
- 7° Bolo de Fubá com Queijo e Goiabada pág. 20
- 8° Bolo de Kipolenta de Liquidificador pág. 23
- 9° Delicioso Bolo Fofura de Fubá de Milho pág. 26
- 10° O Famoso Bolo de Canela pág. 29
- 11° Bolo de Churros Super Fácil pág. 32
- 12° Bolo Pega Marido Muito Mais Gostoso pág. 35

# O objetivo dessa coleção de receitas

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Olá amigos! Hoje trazemos para vocês essas 12 receitas de bolos caseiros típicos. Receitas originais elaboradas com ingredientes simples sem aditivos.

Então assim temos por objetivo que o preparo de bolos ainda seja feito de forma natural resultando em bolos caseiro de verdade com gostinho de casa da vovó.

Esse tipo de produto pode ser mais valorizado e vendido a um bom preço. Preparando tudo de forma carinhosa e deixando seu cliente satisfeito com um bom produto o seu sucesso é certo.

Esperamos que goste e que tenha sucesso em teu empreendimento.

Dyne e Zinha Culinária é Terapia!

# Cálculo de custos e venda

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

Obter os valores de custos de seu produto não é tão difícil assim. O maior desafio é procurar tornar esses custos mais baixos possíveis para garantir maior lucro e menor preço de venda e te ajudar a enfrentar a concorrência.

Quando o assunto é baixar o custo de um produto a primeira opção que vem à mente é comprar produtos muito baratos, mas tome muito cuidado nessa hora. Produtos excessivamente baratos podem ser um desastre para seu negócio, eles podem fazer com que o cliente compre apenas uma vez e depois desapareça.

Mas isso não quer dizer que bons produtos sejam caros, aí vale experimentar produtos de valor intermediário com marcas confiáveis para equilibrar os custos da produção com qualidade aceitável.

Outra dica muito importante é comprar sempre em atacados e lojas especializadas, mesmo se você produz em pequenas quantidades, mas não significa comprar muito, compre sempre pequenas porções para não haver desperdício e garantir bons produtos com boa conservação e dentro do prazo de validade.

Para calcular os custos levamos em consideração o preço por porção utilizada em cada bolo, assim por exemplo se você compra um 1kg farinha de trigo por em média R\$ 4,00 e usar 250 gramas em um bolo então:  $R\$ 4,00 / 4 = R\$ 1,00$  é o custo farinha em cada bolo.

Para obter o custo dos ingredientes você terá que somar o custo de todos os ingredientes um a um.

Exemplo: Bolo de canela



<b>Ingrediente</b>	<b>Preço</b>	<b>Preço por porção</b>
2 ovos	R\$ 7,00/dz	R\$ 1,16
100 ml de óleo	R\$ 5,00/900 ml	R\$ 0,70
200 ml de leite	R\$ 4,00/1000 ml	R\$ 0,80
200 g de açúcar	R\$ 5,10/1kg	R\$ 1,02
5 g de canela	R\$ 40,00/1kg	R\$ 0,20
1 grama de sal	R\$ 2,50/1kg	R\$ 0,01
250 g de farinha de trigo	R\$ 4,00/1kg	R\$ 1,00
20 g de fermento químico	R\$ 4,00/100 g	R\$ 0,80
Gordura para untar (20 g)	R\$ 5,00/500 g	R\$ 0,20
<b>Custo total</b>	<b>R\$ 6,38</b>	

Lembrando de forma simples que para calcular o preço da porção voce deve pensar: se uma dúzia de ovos é 8,00 reais e eu uso 2 unidades nessa receita então com uma dúzia eu consigo fazer 6 bolos, então  $8,00 \div 6 = 1,33$  o preço da porção de ovos nessa receita.

O valor de R\$ 6,38 representa os custos dos ingredientes, sobre esse valor ainda devo acrescentar 10% que representa os gastos com água, luz, gás e materiais de limpeza: chegamos ao valor de  $6,38 + 0,38 = 7,06$

Esse valor de 7.06 ainda deve ser acrescido do custo individual da embalagem:  $7.06 + 2,00 = 9,06$  (uma unidade de embalagem para bolo ou torta galvanotek G50 com tampa alta), isso se voce comprar uma caixa com 50 unidades.

Então 9,06 reflete o custo total só com a produção de um bolo de canela simples. Agora a esse valor precisamos adicionar os gastos extras e mão de obra. Existem muitas teorias sobre como fazer esse cálculo, mas temos que levar em conta a concorrência, então penso que 30% a mais sobre esse valor pode ser born para voce entrar no mercado e poder concorrer favoravelmente. Então  $9,06 \times 1,30 = 11,78$

Para venda recomenda- se multiplicar esse resultado por 2, R\$ 22,00 seria o preço de venda aprox.

Então sugiro que faça pesquisa de lojas presenciais e online e no instagram e verifique preços de bolos considerando o peso dos mesmos, pois não basta dizer que seja mais barato, temos que levar em consideração o tamanho, peso e qualidade do produto.

Outra dica muito importante: nunca venda algo que voce nunca fez, ou seja, teste uma receita, experimente e só aceite encomendas se foi aprovado por voce. Não faça uma receita e entregue para aprovação final do cliente. Essa é uma dica valiosa para o seu sucesso. Seja honesto com o seu cliente, todo produto tern que ser testado e aprovado

pela cozinheira antes de ser vendido.

Voce também pode vender um bolo de tamanho intermediário. No nosso exemplo fazer um bolo de 14 cm de diâmetro que renderia 500 g e poderia ser vendido pela metade do preço, isso é possível dividindo essa massa em 2 porções em formas de 14 cm.

Comece fazendo pesquisa de preço e região onde voce pode vender, escolha receitas com preço final competitivo de acordo com a região que voce alcança.

Teste algumas receitas, se aprovadas faça fotos reais e bonitas do seu produto, nunca use fotos de outros, ou seja, desleixado para fotografar. Seja fiel ao seu produto.

Compartilhe em seu instagram e se tiver a oportunidade de divulgar presencialmente faça tudo o possível.

Faça programação de quanto tempo voce produzirá cada bolo assim poderá honrar seus compromissos conforme solicitado pelo cliente. Informe ao cliente que voce trabalha com bolos saboroso preparados exclusivamente para cada freguês, assim seu trabalho pode ser mais valorizado.

Essas são dicas simples e iniciais que poderão ser incrementadas de acordo com a evolução do seu negócio. Comece com algo pequeno, mas bem feito e bem executado que o resultado será certo.

# Dicas importantes

---

 [culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)

A principal dica é mantenha a qualidade. Ela é fundamental e a chave para o sucesso. Algumas pessoas justificam-se para o cliente sobre problemas financeiros enfrentados para desculpar-se sobre a qualidade de seus produtos, mas o cliente também tem dificuldade de obter dinheiro, então não brinque nem menospreze os recursos financeiros dele.

Faça sempre o melhor buscando comprar bons ingredientes a um bom preço que resulte em um produto competitivo, mas também delicioso e verdadeiro para que você pode conquistar a confiança de seus clientes. Tente manter-se competitivo preservando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar de seus clientes.

Tente conquistar pelo paladar e qualidade, nada que pedir para as pessoas, amigos ou colegas de trabalho comprar para te ajudar. Isso só resulta em uma primeira venda e não faz resultados duradouros.

Faça etiquetas informando detalhadamente todos os ingredientes usados em cada bolo e também data de produção e data de validade não podem ser esquecidas.

Comece divagar e saiba que nada é da noite para o dia.

Boa sorte e bom apetite!!!

Dyne e Zinha Culinária é Terapia

# 1º Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada

 culinariaterapia.com/



Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada, com leite condensado e coco **sem farinha de trigo**, gostinho de quero mais.

Essa receita é uma dica prática para vendas, você pode fazer em uma assadeira e cortar em quadrados para venda ou também assar em forminhas de empada grande forradas com forminhas de papel ficando ainda mais fácil para você fazer e vender.

## **Ingredientes:**

- 4 colheres de sopa de manteiga com sal (100 g), pode usar margarina ou outra gordura de sua preferência;
- 4 ovos;
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g), **caso não use leite condensado use 2 xícaras de açúcar de sua preferência;**
- 1 lata de leite condensado (395 g), pode substituir por 300 ml do leite de sua preferência;
- 1 kg de macaxeira crua ralada no ralo fino, não precisa retirar nenhum líquido da macaxeira;
- 100 g de coco ralado, pode usar coco fresco;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

## **Como fazer Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada**

- 1- Primeiramente em uma tigela comece batendo os ovos com a manteiga e o açúcar por uns 2 minutos aprox.
- 2 – Logo depois adicione o leite condensado e misture bem.
- 3 – Em seguida adicione a macaxeira ralada e misture.
- 4 – Então por último o coco e o fermento, misture até ficar homogêneo.
- 5 – Isso feito despeje a massa em forma untada com manteiga( usamos forma de 26 cm de diâmetro por 5 cm de altura).
- 6 – Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por 50 min aprox. desenforme frio ou levemente morno.
- 7 – Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
- 8 – Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite!!!!!!!

Dyne e Zinha

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/D9OoRd8sgPs>

## Dicas e informações

---

Essa receita rende um bolo de 1600 g aprox. você também pode usar mandioca congelada, é só descongelar e depois ralar.

A validade do bolo é de 3 dias em temperatura ambiente e bem embalado depois de frito. Após assar espere esfriar completamente por aprox 3 horas, então corte os pedaços, e embale em saquinhos de celofane para maior durabilidade. Mantenha em lugar arejado.

## 2º Bolo Fofinho de Macaxeira ou Mandioca

---

[culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)



Receita caseira de Bolo Fofinho de Mandioca ou Macaxeira diferente de tudo que você já provou, super saboroso com coco na massa, super especial e delicado. Uma sugestão especial e perfeita para lanches, cafés e sempre que desejar consumir um bolinho fofinho especial.

### Ingredientes

---

- 1 xícara de chá de leite de sua preferência (200 ml);
- 2 xícaras de chá de macaxeira ou mandioca crua ralada (na xícara de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 140 g de macaxeira ralada);
- 100 gramas de manteiga ou margarina com sal (ou 100 ml de outra gordura de sua preferência);
- 2 ovos;
- 1 xícara de chá de açúcar (na xícara de chá de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 200 gramas de açúcar);
- 1 xícara de chá de farinha de trigo (na xícara de chá de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 125 gramas de farinha de trigo);
- 100 gramas de coco ralado;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 gramas);

### Modo de Preparo do Bolo Fofinho de Mandioca ou Macaxeira

---



Para preparar essa massa você pode usar a mandioca fresca em natura ou a mandioca crua congelada. Se for usar a congelada é só esperar descongelar e cortar em pequenos pedaços ou ralar antes de bater no liquidificador. O importante nessa receita é usar sempre mandioca crua.

1. Primeiramente comece batendo a macaxeira ralada com o leite no liquidificador até ficar totalmente diluída.
2. Em seguida acrescente a manteiga, os ovos e o açúcar e bata por mais um minuto.
3. Assim feito despeje essa mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo e o coco ralado e misture até a massa ficar homogênea.
4. Então por último acrescente o fermento e misture levemente.
5. Logo depois despeje em forma de furo central 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com margarina culinária ou margarina 80% de lipídios (se desejar pode enfarinhar ou usar desmoldante, nós apenas untamos com margarina).
6. Assim feito leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 30 min até ficar levemente dourado.
7. Então desenforme levemente morno, rende um bolo de 1020 gramas aprox. com durabilidade de 2 dias fora da geladeira e até 4 dias refrigerador.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/bsEITqkv170>

## Dicas e instruções

---

O rendimento é de um bolo de aprox. 1 kg com durabilidade de 3 dias em temperatura ambiente.



## 3º Bolo Fofinho de Mandioca Sem Glúten e Sem Lactose

 culinariaterapia.com/



Bolo Fofinho de Mandioca Sem Glúten e Sem Lactose, raiz conhecida também por **macaxeira ou aipim**, bolo super especial e delicado.

Essa receita é diferenciada para aquele publico que procura um bolo com textura cremosa sem farinha de trigo. Tenho certeza que seus clientes, amigos e familiares vão ficar surpresos.

### Ingredientes:

- 2 ovos;
- 1 xícara e meia de chá de leite de coco ou outro da sua preferência( total de 300 ml);
- 2 xícaras de chá de macaxeira ou mandioca crua ralada( na xícara de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 140 gramas de macaxeira ralada, então o total é 280 gramas);
- 100 ml de óleo ( ou 100 gramas de outra gordura de sua preferência);
- 1 xícara de chá de açúcar( na xícara de chá de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 200 gramas de açúcar);
- 1 xícara de chá de farinha de arroz ( na xícara de chá de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 125 gramas de farinha de arroz);
- 50 gramas de coco ralado;
- 1 pitada de sal;

- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 gramas);

## Como fazer Bolo Fofinho de Mandioca Sem Glúten e Sem Lactose

---

1. Primeiramente no liquidificador comece batendo os ovos, a macaxeira ralada, o óleo, o açúcar e o leite até ficar totalmente diluída.
2. Em seguida acrescente a farinha de arroz, o coco ralado e o sal e bata ligeiramente para misturar apenas.
3. Então por último acrescente o fermento e misture levemente levemente com uma colher.
4. Logo depois despeje em forma de furo central 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com óleo ( se desejar pode enfarinhar com farinha de arroz também).
5. Assim feito leve ao forno preaquecido 180°
6. Então asse por aprox 30 min até ficar levemente dourado, desenforme levemente morno.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

Dyne e Zinha

### Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/QfxTXQz4HYw>

### Dicas e instruções

---

Rende um bolo de aprox. 900 g com durabilidade de 3 dias em temperatura ambiente.

## 4º Bolo Caseiro de Milho de Latinha no Liquidificador

 culinariaterapia.com/



Receita de Bolo Caseiro de Milho de Latinha no Liquidificador cremoso tipo pamonha sem glúten. Perfeito para você ganhar renda extra.

Esse bolo de milho é muito fácil de fazer e os ingredientes são muito práticos pois você vai encontrar em qualquer supermercado.

Rende um bolo de aprox. 1 kg muito fofinho e douradinho. Você vai querer fazer sempre para servir com um delicioso café.

### Ingredientes:

- 100 ml de óleo (meia xícara de chá) ou 100 gramas de manteiga ou etc.;
- 2 latinhas de milho verde escorridas (400 gramas no total);
- 3 ovos;
- 1 vidro de leite de coco (200 ml);
- 1 xícara de chá de açúcar (200 gramas);
- 1 xícara de chá de fubá mimoso (125 gramas);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 gramas de fermento químico);
- Canela em pó para polvilhar o bolo depois de assado (opcional);

### Como fazer Bolo Caseiro de Milho de Latinha no Liquidificador

1. Primeiramente comece batendo no liquidificador os ovos com o óleo, leite de coco e o milho de latinha por uns 2 minutos na velocidade máxima até ficar bem diluídos.



2. Logo depois acrescente o fubá mimoso e o açúcar e bata por mais 1 minutinho.
3. Em seguida com o liquidificador desligado adicione o fermento e misture com uma colher.
4. Então despeje em forma untada com manteiga ou margarina e asse em forno previamente aquecido 180° por uns 25 ou 30 min aprox. até a superfície começar a dourar levemente.
5. Assim feito desenforme levemente morno e polvilhe com canela se desejar.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
7. Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite!!!!

Dyne e Zinha

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/gw-OGSnD2y0>

## Dicas e instruções

---

O rendimento é de um bolo de 1100 g aprox. com validade de 2 dias fora da geladeira e 3 dias se refrigerado.

Você também pode assar em forminhas e assim finalizar com uma bela embalagem.

Todos os bolos devem esfriar bem antes de serem embalados. No mínimo por 3 horas e só embale em temperatura ambiente.

## 5° Bolo de Milho com Cobertura Cremosa de Curau

 culinariaterapia.com/



Bolo de milho com cobertura cremosa, bolo fofinho e recheio de curau tudo preparado com **milho de latinha**, muito fácil e rápido de fazer.

Esse é o bolo sobremesa para as festas juninas que todo mundo estava esperando. Com essa receita você vai surpreender e conquistar uma grande freguesia.

### Ingredientes:

#### ***Bolo:***

- 100 ml de óleo ( meia xícara de chá) ou 100 gramas de manteiga ou etc;
- 2 latinhas de milho verde escorridas( 200 ou 170 gramas cada);
- 3 ovos;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 xícara de chá de açúcar(na xícara de 200 ml cabe 200 gramas de açúcar);
- 1 xícara de chá de fubá mimoso(na xícara de 200 ml cabe 125 gramas de fubá);
- Colher de sopa de fermento para bolo( 20 gramas de fermento químico);

#### ***Para a cobertura de curau:***

- 1 caixinha de creme de leite ( 200g);
- 1 lata de leite condensado ( 395g g);
- 800 ml de leite;
- 4 colheres de sopa de amido de milho( 20 g cada);

- Meia xícara de chá de açúcar ( 100 g);
- 2 latinhas de milho verde escorridas( 200 ou 170 gramas cada);
- Canela em pó à gosto para polvilhar;

## Como fazer Bolo de milho com cobertura cremosa:

---

### **Bolo:**

1. Primeiramente comece batendo no liquidificador os ovos com o óleo, leite de coco, o milho de latinha, o fubá mimoso e o açúcar por uns 3 minutos na velocidade máxima até ficar bem diluídos.
2. Em seguida e com o liquidificador desligado adicione o fermento e misture com uma colher.
3. Assim feito despeje em forma média untada com óleo ou margarina e asse em forno previamente aquecido 180° por 30 min aprox. até ficar douradinho.
4. Então retire do forno e faça a cobertura.

### **Cobertura:**

Bom apetite!!!

Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/2OjWQ7x56N0>

## **Dicas e instruções**

---

O rendimento é de um bolo de 2 kg aprox. com durabilidade de 1 dia fora da geladeira. E de 3 dias se embalado e guardado sob refrigeração.



## 6° Bolo de Fubá Incrível de Fofinho

 culinariaterapia.com/



Bolo de fubá incrível de fofinho, **rico e saboroso** muito fácil de fazer, você se surpreenderá com o sabor e macies dessa iguaria.

Essa receita de bolo de fubá fará o maior sucesso, pois sua textura é surpreendente e vai ser o diferencial em seu cardápio.

### Ingredientes

#### **Bolo:**

- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- 4 ovos;
- Meia xícara de chá de açúcar (usamos xícara de 200 ml, nela meia xícara de açúcar = 100 g);
- 1 lata de leite condensado de 395 g;
- 100 g de manteiga ou margarina com sal (5 colheres de sopa);
- 2 xícaras de chá de fubá fino tipo mimoso (usamos xícara de 200 ml, nela cada 1 xícara de fubá = 125 g);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);

### Como Fazer Bolo de fubá incrível de fofinho

1. Primeiramente pré-aqueça o forno 180° por aprox 10 minutos.



2. Enquanto isso unte a forma com manteiga ou margarina uma (forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura).
3. Em seguida coloque os ingredientes no liquidificador (menos o fermento) começando pelos líquidos.
4. Feito assim bata por 3 minutos na velocidade máxima.
5. Logo em seguida adicione o fermento e pulse o liquidificador delicadamente por alguns segundos apenas.
6. Então despeje a massa na forma untada, leve ao forno e asse por aprox, 35 minutos até ficar douradinho, desenforme levemente morno.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/ihXF6YdakCc>

## Dicas e instruções

---

O rendimento é de um bolo de aprox.1200 g a validade é de 3 dias em temperatura ambiente.

Para o bolo ficar mais gostoso recomendamos que se use fubá mimoso integral.

## 7° Bolo de Fubá com Queijo e Goiabada

 culinariaterapia.com/



Bolo de Fubá com Queijo e Cobertura de Goiabada, uma verdadeira iguaria que vai render muitos elogios.

Com ingredientes como creme de leite, leite condensado e queijo mussarela na massa esse bolo fica deliciosamente macio como nenhuma outra receita de bolo de fubá. Depois de fazer esse bolo você não vai querer saber de outra receita.

### **Ingredientes:**

#### ***Para o bolo:***

- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- 4 ovos;
- Meia xícara de chá de açúcar (usamos xícara de 200 ml, nela meia xícara de açúcar = 100 g);
- 1 lata de leite condensado de 395 g;
- 100 g de manteiga ou margarina com sal (5 colheres de sopa);
- 200 g de queijo mussarela ou queijo minas padrão (ou um queijo esticaste e saboroso);
- 2 xícaras de chá de fubá fino tipo mimoso (usamos xícara de 200 ml, nela cada 1 xícara de fubá = 125 g);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);

#### ***Cobertura de goiabada:***

- 200 g de goiabada em cubos;
- 1 xícara de chá de água (200 ml);

## Como fazer Bolo de Fubá com Queijo:

---

### **O Bolo:**

1. Primeiramente pré-aqueça o forno 180° por aprox 10 minutos.
2. Enquanto isso unte a forma com manteiga ou margarina uma (forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura).
3. Em seguida coloque os ingredientes no liquidificador (menos o fermento) começando pelos líquidos.
4. Feito assim bata por 3 minutos na velocidade máxima.
5. Logo em seguida adicione o fermento e pulse o liquidificador delicadamente por alguns segundos apenas.
6. Então despeje a massa na forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada.
7. Em seguida leve ao forno e asse por aprox, 35 minutos até ficar douradinho, desenforme levemente morno.

### **A calda:**

Bom apetite!!!

## Veja o vídeo

---



Watch Video At: <https://youtu.be/scWj0TdJyeM>

## Dicas e instruções

---

Essa receita rende um bolo de aprox. 1600 g com a cobertura. A durabilidade é de 3 dias depois de embalado bem frio. Para o bolo grande a embalagem é Galvanotec G50. para porções individuais use aquela que mais for conveniente.



## 8° Bolo de Kipolenta de Liquidificador

---

[culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)



Bolo de Kipolenta de liquidificador, com **coco e queijo** fica com uma ótima textura sem usar farinha de trigo.

O diferencial nesse bolo é o uso de farinha de milho para polenta, essa farinha a kipolenta ou a Polentina sem sal é muito mais fina porém ainda mantém uma certa textura lembrando uma farinha para cuscuz só que mais fina. Assim o bolo adquire uma incrível textura realmente fantástica.

### Ingredientes

---

- 3 ovos inteiros;
- Meia xícara de chá de óleo ( 100 ml) ou 100 g de manteiga ou margarina ou 100 ml do óleo de sua preferência;
- 2 xícaras de chá de leite ( 200 ml cada) você pode substituir pelo leite de sua preferência;
- 1 xícara de chá ( xícara de 200 ml) de açúcar ( 200 g);
- 2 xícaras de chá de kipolenta ( ou outra farinha para **polenta**), em cada xícara de 200 ml de capacidade cabe 125 g de kipolenta;
- 50 g de coco ralado úmido adoçado ( ou outro que preferir);
- 100 g de queijo parmesão de boa qualidade ralado ou queijo curado;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g de fermento químico);

### Como fazer Bolo de Kipolenta de Liquidificador

---

1. Primeiramente adicione todos os ingredientes no liquidificador começando pelos líquidos, menos o fermento.
2. Em seguida bata por aprox 2 minutos.
3. Então adicione o fermento e misture com uma colher.
4. Isso feito despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina ou outra gordura de sua preferência (nós não polvilhamos a forma, mas você pode fazer como preferir).
5. Logo depois leve ao forno preaquecido 180° e asse por 30 min aprox até o bolo ficar douradinho ( o tempo de forno pode variar de acordo com a marca do forno, conservação e limpeza do mesmo).
6. Então desenforme totalmente frio.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

Dyne e Zinha

### Veja o vídeo da receita

---



Watch Video At: <https://youtu.be/gS6WObct7fY>

### Mais dicas e instruções

---

Esse também é um dos bolos típicos perfeitos para assar em assadeira pequenas e cortado em 12 pedaços, ou faça o dobro para assadeira média ou faça o triplo para assadeira grande.

Esses bolos sempre vendem bem em festas e podem ser o começo de um grande negócio. Conquiste uma boa freguesia fazendo bolos deliciosos. Nós sempre sugerimos que embale os pedaços pois assim você tem a oportunidade de etiquetar seus produtos

colocando além da data de validade também seus contatos para encomendas futuras.  
Divulgue o instagram, site e facebook.



## 9º Delicioso Bolo Fofura de Fubá de Milho

 culinariaterapia.com/



Delicioso Bolo Fofura de Fubá de Milho, preparado a base de leite condensado leite de coco e coco ralado, uma receita super fácil.

Em se tratando de bolo típico de festas juninas esse pode ser o campeão. Vai fazer o maior sucesso e pode te render muito dinheiro mesmo.

### Ingredientes:

- 600 ml de leite.
- 5 ovos.
- 200 ml de leite de coco.
- 1 lata de leite condensado ( 395 g).
- 2 xícaras de chá( de 200 ml) de fubá tipo CREME DE MILHO ( 125 g cada xícara).
- 3 colheres de sopa de maisena ( 20 g cada).
- Meia xícara de chá de açúcar. ( 100 g).
- 3 colheres de sopa de margarina ( 25 g cada).
- 100 g de coco ralado.
- 1 colher de sopa de fermento químico ( 20 g).

### Como fazer Delicioso Bolo Fofura de Fubá:

1. Comece untando uma forma de 28 cm de diâmetro por 5 cm de altura com margarina.



2. Em seguida forre o fundo com papel manteiga, unte novamente e polvilhe com amido de milho.
3. Depois disso pré-aqueça o forno por uns 10 minutos á 180° enquanto prepara a massa.
4. Feito isso coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador começando pelos ovos.
5. Em seguida adicione os demais ingredientes, menos o coco e o fermento.
6. Logo depois bata todos esses ingredientes por aproximadamente 3 minutos na velocidade máxima.
7. Assim sendo desligue o liquidificador e adicione o coco e o fermento e misture bem com uma colher ( não bata no liquidificador), vai ficar uma textura bem líquida.
8. Então despeje essa massa cuidadosamente na assadeira e leve ao forno.
9. Assim deixe assar por aproximadamente 50 minutos até ficar douradinho, lembre-se que se trata de uma bolo com textura de bolo mole então ao se espetar um palito ele deverá sair levemente úmido.
10. Dessa forma retire do forno e espere ficar levemente morno para desenformar, esse bolo tende baixar levemente tratando-se de uma massa mole.
11. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

Dyne e Zinha

## Veja o vídeo da receita

---



Watch Video At: [https://youtu.be/RIDk9L\\_-9Uc](https://youtu.be/RIDk9L_-9Uc)

## Dicas e instruções

---

Para a textura desse bolo ficar perfeita é importante que se use o fubá "creme de milho" ele é facilmente encontrado nas mesmas prateleiras onde se acha o fubá. Mas se você não encontrar mesmo e quiser tentar com o fubá comum recomendo que pelo menos use o fubá integral que é o que contém mais amido e é muito mais gostoso.

Esse bolo também pode ser assado em forminhas, aí fique ligado no tempo de forno que pode ser um pouco menor. Lembre-se que sempre deve esperar esfriar totalmente e embalar bem para garantir a durabilidade de 3 dias. O rendimento é de uma bolo de aprox 1600 g.

# 10° O Famoso Bolo de Canela

[culinariaterapia.com/](http://culinariaterapia.com/)



O Famoso Bolo de Canela super fofo, saboroso e muitíssimo fácil de fazer. Moreninho e perfumado com cobertura **cremosa de canela**.

Esse bolo tradicional fica delicioso com cobertura de canela, mas também pode ser usado uma cobertura de chocolate bem cremoso tipo ganache ou uma calda de chocolate para deixa-lo úmido. Hummmm são infinitas as possibilidades de recheios e coberturas para esse bolo.

## Ingredientes

### **Para o bolo:**

- 2 ovos;
- 100 ml de óleo ou 100 gramas de manteiga, margarina ou outro óleo de sua preferência;
- 1 xícara de chá de açúcar (200 gramas de açúcar);
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (250 gramas no total);
- 1 colher de chá de **canela em pó** (6 gramas);
- 1 xícara de chá de leite (200 ml de leite);
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 gramas);

### **Para a cobertura:**

- 100 ml de chá de canela (preparado com 120 ml de água e 2 paus de canela);

- 1 colher de chá de amido de milho (5 gramas);
- 1 lata de leite condensado;
- Canela em pó para polvilhar o bolo;

## Como fazer O Famoso Bolo de Canela:

---

### ***Para o bolo:***

1. Primeiramente comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar por uns 2 minutos, você pode usar colher, fouet, batedeira ou liquidificador nesse processo.
2. Em seguida em outra tigela misture a farinha de trigo peneirada com a canela e reserve.
3. Então adicione o leite na mistura de ovos, óleo e açúcar e em seguida a farinha de trigo com a canela, misture bem até a massa ficar lisinha.
4. Assim feito acrescente o fermento e misture delicadamente.
5. Logo depois despeje a massa em forma 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com margarina apenas.
6. Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por 25 a 30 min aprox, desenforme levemente morno.

### ***Para a cobertura:***

1. Primeiramente faça o chá de canela e deixe esfriar completamente para preparar a cobertura.
2. Em seguida em uma panela dissolva o amido de milho no chá de canela em seguida adicione o leite condensado.
3. Logo depois leve ao fogo mexendo sempre até atingir a textura de um doce de leite cremoso (após 6 minutos aprox), deixando esfriar completamente para cobrir o bolo, polvilhe com canela para servir.
4. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Dyne e Zinha

Bom apetite!!!!

**Veja o vídeo da receita**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/0DZQSZ4e46w>

## Dicas e informações

---

Todos esses bolos podem ser assados em assadeira pequena, cortados em 12 pedaços e vendidos em porções previamente embaladas, o seu lucro pode ser muito bom.

Dependendo da freguesia os bolos maiores como os de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura vendem melhor quando encomendados com pelos menos algumas horas de antecedencia para diminuir o desperdício e sempre oferecer o melhor preço.



# 11° Bolo de Churros Super Fácil

 culinariaterapia.com/



Bolo de Churros Super Fácil com **massa caseira super fofinha de bolo de canela** muito úmida e bastante recheio de doce de leite.

Esse é com certeza o meu bolo favorito, não só porque é muito gostoso mas também porque é muito fácil de fazer. A grande dica aqui é que você pode fazer em forminhas para pão de mel e depois rechear e decorar para vender individualmente. O grande lance hoje em dia é também vender porções individuais, pois é mais barato para quem compra e não gera desperdício.

## Ingredientes:

### **Para o bolo:**

- 2 ovos.
- Meia xícara de chá de óleo de sua preferência( 100 ml) ou 100 g de manteiga ou margarina.
- 1 xícara de chá ( de 200 ml) de açúcar , equivale à 200 gramas de açúcar.
- 1 colher de chá bem cheia de canela em pó.
- 1 xícara de chá de leite ( 200 ml).
- 1 pitada de sal.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo ( 125 g cada), em cada xícara de chá de 200 ml ( ml é capacidade para líquidos) cabe 125 g de farinha de trigo ( g=grama uma medida para sólidos). obs\* na xícara de 200 ml só cabe 125 g de farinha, pois a farinha é mais leve do que o açúcar.

- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g).

### **Para o recheio:**

Para rechear: 800 g de doce de leite aproximadamente (a quantidade de doce de leite pode variar conforme a decoração).

## **Como fazer Bolo de Churros Super Fácil:**

---

1. Primeiramente em uma tigela comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar por uns 2 minutinhos aproximadamente ( você pode usar batedeira, fouet ou colher para fazer esse processo).2
2. Em seguida acrescente a canela em pó, o leite, a farinha de trigo e a pitada de sal., misture bem até a massa ficar homogênea ( não precisa bater muito , apenas uns 2 minutos).3
3. Despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina culinária de 80% de lipídios.
4. Leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox por 25 minutos aproximadamente.
5. Então desenforme levemente morno e espere esfriar completamente para cortar em camada e rechear.
6. Logo depois corte o bolo em duas ou três camada e recheie com bastante doce de leite. Aqui nós usamos um bico 1M para fazer flores de doce de leite no recheio e pitangas por cima do bolo. Finalize polvilhando canela em pó. FICA DELICIOSO!!
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!

Dyne e Zinha

**Veja o vídeo da receita**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/ITuQpDRibSc>

### **Mais Dicas e instruções**

---

Além de assar em forminhas para pão de mel e depois rechear essa massa também fica maravilhosa para fazer como cupcakes, rechear com doce de leite e decorar com **chantininho de doce de leite.**



# 12° Bolo Pega Marido Muito Mais Gostoso

 culinariaterapia.com/



Bolo Pega Marido Muito Mais Gostoso, tipo **bolo mole muito macio** com cobertura cremosa de leite condensado.

Esse bolo típico nordestino é perfeito para festas juninas e julinas, podendo ser servido em potinhos com a cobertura cremosa e polvilhado bastante coco.

## Ingredientes:

### **Bolo:**

- 2 xícaras de chá de leite ( 200 ml cada);
- 3/4 de xícara de chá de açúcar ( 150 g);
- 1 lata de leite condensado ( 395 g);
- 400 ml de leite de coco;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo( **em cada xícara** de chá de 200 ml cabe 125 gramas de farinha de trigo);
- 4 ovos;
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina com sal ( 25 gramas cada);

\***obs:** esse bolo não leva fermento.

### **Cobertura:**

- 1 lata de leite condensado ( 395 g);
- 10 g de manteiga ou margarina com sal( 1 colher de chá);

- 1 gema de ovo peneirada;
- Aprox 100 g de coco ralado;

## Como fazer Bolo Pega Marido Muito Mais Gostoso

---

### ***Bolo:***

1. Primeiramente comece pré-aquecendo o forno a 180°.
2. Então coloque todos os ingredientes no liquidificador começando pelos líquidos e bata até ficar homogêneo.
3. Em seguida despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro x 8 cm altura untada com margarina e enfarinhada.
4. Logo depois leve ao forno 180° graus e asse por aprox. uma hora até ficar dourado.
5. Assim feito desenforme levemente morno ou mesmo frio.

### ***Cobertura e finalização:***

1. Primeiramente misture todos os ingredientes menos o coco ralado e leve ao fogo mexendo sempre até atingir o ponto de um doce mole (aprox 5 minutos depois de ferver).
2. Em seguida espere esfriar para cobrir o bolo.
3. Então polvilhe com coco ralado seco para decorar.
4. Assim feito sirva em temperatura ambiente ou gelado.

Bom apetite!!!

### **Veja o vídeo da receita**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/DrVG5FJ4nsA>

## Dicas e instruções

---

Rende um bolo de aprox. 1800 g com a cobertura, a durabilidade é de 3 dias fora da geladeira.

Se desejar vender em porções individuais asse em uma assadeira retangular pequena. Depois de frio corte em aprox 12 quadrados. Coloque em uma embalagem plástica com tampa. Então espalhe as porções de cobertura e depois polvilhe coco.

Uma dica para maior durabilidade é que você só embale o bolo depois de totalmente frio e a cobertura também tem que está fria em temperatura ambiente. Em seguida feche o pote e embrulhe com celofane, coloque uma etiqueta para impedir que curiosos abram a embalagem, pois depois de aberto a validade não pode ser garantida. E também informe na embalagem a data de fabricação e a validade.

Já para vender o bolo inteiro recomendamos uma embalagem para bolo galvanotec G50. Coloque na embalagem e também embale com celofane com todas as informações como descrito acima.