

# Bolo do Brasil

O Bolo que postamos no primeiro jogo do Brasil fez o maior sucesso no Instagram! Então, a pedidos, segue a receita!



Clique para ampliar

É um bolo junino, pois o recheio é feito de brigadeiro de paçoca e a cobertura de chocolate com pé-de-moleque triturado! Ficou ótimo!

Para o Pão-de-ló:

Ingredientes do bolo::

- 4 ovos;
- 4 colheres de açúcar;
- 4 colheres de farinha de trigo;
- 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode dividir a receita em duas formas. Tem o passo-a-passo [AQUI.](#)

Recheio:

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 6 paçoquinhas (tipo rolha)
- 1 colher de manteiga

Coloque na panela todos os ingredientes e mexa até dar ponto de brigadeiro.

Cobertura:

- 01 lata de leite condensado
- 3 colheres de achocolatado
- 1 colher de manteiga

Decoração:

- 4 tabletes de pé-de moleque triturados no liquidificador rapidamente.

Montagem: O recheio (brigadeiro de paçoca) colocar no meio e ir espalhando com espátula. E por cima espalhar o brigadeiro e enfeitar com o pé-de moleque triturados. E as bandeirinhas do Brasil deram um toque e muito boa sorte!



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.



clique para ampliar

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 60 gramas de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de creme de leite fresco
- 3 colheres de ovomaltine



Clique para ampliar

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do

creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## [Biscoito Grego – kourabiedes](#)

Olá, esses dias experimentei biscoito amanteigado delicioso, descobri que eram super tradicionais noa Grécia em casamentos, batizados e datas como Natal e Páscoa – *Kourabiedes*.

Encomendei alguns para provar e servimos para acompanhar um café! Fica perfeito! Fomos atrás da receita desta maravilha e para nossa surpresa parece ser super fácil de fazer! Ainda não fizemos mas quem se aventurar quero saber o resultado!



Receita que pegamos na internet:

**Ingredientes:**

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$  xícara de chá de açúcar impalpável
- 1 gema
- 1 colher de sopa de conhaque (ou ouzo)
- 2 xícaras de chá de farinha
- 1 colher de chá rasa de fermento químico
- 125 g de amêndoas sem casca picadas e levemente tostadas (opcional)
- Açúcar impalpável a gosto para decorar

**Modo de preparo:**

Peneire a farinha com o fermento e reserve. Bata a manteiga até ficar branquinha e junte o açúcar aos poucos, a gema e o conhaque. Acrescente a farinha (sem bater) aos poucos e trabalhe a massa com as mãos, suavemente. Nesta fase, adicione



as amêndoas. Para modelar os biscoitos, você pode modelar a mão no formato tradicional de meia lua ou lua cheia ou abrir a massa com as mãos sobre uma superfície deixando cerca de 1 dedo de espessura e cortar com moldes para biscoito.

Asse em forno médio (180 °C) em forma untada.

Deixar esfriar e rolar os biscoitos em açúcar impalpável.

Coloque num recipiente e peneire bastante açúcar impalpável por cima.



---

## [Bolo de Páscoa](#)

Olá, minha amiga viu o blog e pediu pra eu fazer o bolo pro filho dela de 1 aninho pra levar pra escola... Noa fizemos juntas e olha que coisa linda e deliciosa que ficou. Bolo pão de ló, com recheio de brigadeiro, coberto com ganache. Enfeitamos com kitkat, m&m's e coelhos e ovinhos de chocolate.





clique para ampliar

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 4 colheres (sopa) de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade). Fiz só uma receita, porque era pra sobrar um espaço para os enfeites de páscoa. Quem não for enfeitar assim é melhor fazer 3 camadas de bolo e 2 receitas como no post do naked cake.

Recheio: Brigadeiro mole (2 latas de leite condensado, 1 colher – sopa – de manteiga e 4 colheres de chocolate em pó.)

Cobertura: Ganache de chocolate.

Ingredientes do ganache:

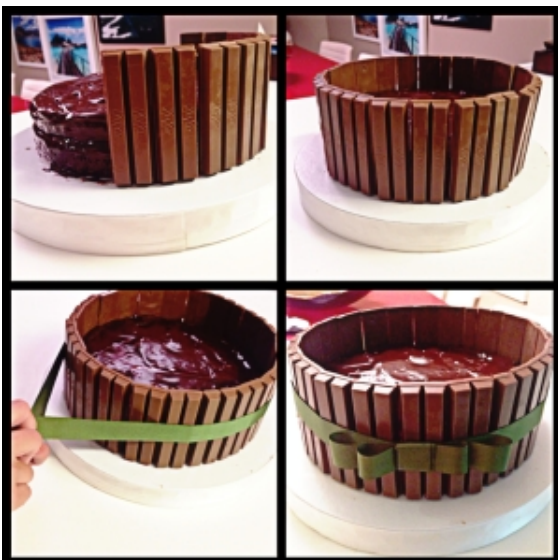
- 1 barra de chocolate meio amargo, cortado em pedaços;
- 1 caixinha de creme de leite.

Modo de fazer: Derreta o chocolate em um recipiente de vidro no micro-ondas, coloque de 1 em 1 minuto e mexa (3 minutos geralmente já é o suficiente para deixar mole) e em seguida misture o creme de leite até obter uma textura homogênea. Está pronto.



[clique para ampliar](#)

Para decorar usamos 6 pacotes de kitkat, m&m's e ovinhos e coelhinhos de páscoa. Coloquei uma fita também em volta e fiz um laço.



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## [Maria Brigadeiro – SP](#)

Há tempo eu sigo no instagram a Maria Brigadeiro! Seus Brigadeiros Gourmets são pioneiros e famosos. Começaram a ser vendidos só por encomenda/entrega e há pouco tempo descobri que podemos degustar essas delícias no próprio 'ateilê' em Pinheiros. Adorei! É tudo super caprichado e charmoso!



Do balcão é possível ver a cozinha, então você consegue acompanhar o seu pedido. Fomos depois do almoço para comer a sobremesa e tomar um café. Experimentamos vários: tradicional, noir, pistache, leite ninho, preto e branco, limão siciliano, doce de leite com nozes... são mais de 45 sabores! Os meus preferidos foram pistache e limão siciliano. O potinho de brigadeiro noir também fez sucesso!

Os brigadeiros são bem pequenos e custam R\$ 3,75 cada, o de pistache R\$ 4,20. O potinho de 50 gramas custa R\$ 13. São caros para os padrões, mas eu achei uma experiência interessante já que sou apaixonada por brigadeiros! E esses sem dúvidas são feitos com matéria prima de primeiríssima linha!

Entregam em todo o Brasil! o site é [www.mariabrigadeiro.com.br](http://www.mariabrigadeiro.com.br)



---

## Naked cake

Olá, hoje vou escrever a receita desse bolo lindo... Parece difícil mas não é não...



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres de açúcar;
- 4 colheres de farinha de trigo;
- 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode dividir a receita em duas formas.

Essa receita é pra um bolo. Fiz duas receitas (2 bolos) para

ter 2 recheios e sobrou a metade de um.



[clique para ampliar](#)

Recheio:

- Brigadeiro: 2 latas de leite condensado, manteiga e chocolate em pó (detalhes da receita de brigadeiro no post Brigadeiro Gourmet);

- Doce de leite: colocamos 2 latas de leite condensado na panela de pressão com água por 40 minutos.



[clique para ampliar](#)

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. O recheio colocar no meio e ir espalhando com espátula.

Cobertura: Açúcar de confeiteiro e flores.

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

## Pipô- Pipoca gourmet

Olá, vocês já ouviram falar em pipoca gourmet? Pois é... isso existe e eu provei e adorei.

Chama PIPÔ e tem de diversos sabores, eu experimentei de trufa; caramelo com flor de sal; e caramelo, coôo e nozes. Ela é cara, custa cerca de 20 reais a caixa. Achei uma opção muito legal para receber os amigos pra ver um filme em casa ou pra levar pro cinema. Comprei em SP no Empório Santa Maria.



[clique para ampliar](#)

---



# Suflê de Goiabada com calda de Catupiry

Vamos fazer para 04 porções dessa sobremesa maravilhosa!



Ingredientes:

- 3 claras
- 6 colheres de goiabada pastosa (se comprar a tipo cascão tem que derreter numa panela com um pouquinho de água).

Modo de fazer: Bata as claras em neve e adicione a goiabada aos poucos ate incorporar as claras com um fouet. Depois ponha em formas individuais e coloque para assar em torno de 25 minutos.

Para a calda.

Ingredientes:

- 3 colheres se catupiry
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 3 colheres de leite condensado

Modo de fazer: Enquanto o suflê estiver assando misture todos os ingredientes numa panela ate aquecer e ficar homogêneo.

Depois de assado, coloque a calda por cima, ou se preferir coloque numa molheira para que os convidados se sirvam a vontade.



TEMPO: 35 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Mousse de Limão Siciliano

Sobremesa fácil, rápida e não tão óbvia!



Ingredientes:

- 1 lata de Leite Condensado;
- 1 caixinha de Creme de Leite;
- Suco de 2 limões sicilianos coados;

Modo de fazer: Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque na geladeira por 2 horas. Decore com raspas de limão e/ou chocolate branco.

Fica bem leve e combina com o verão! Rende 04 porções bem servidas!

TEMPO: 10 min + 30 min na geladeira

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

# Sorvete de Chocolate fácil

Essa sobremesa é super fácil e muito boa! Até quem não tem muita intimidade com a cozinha vai achar simples!



Ingredientes:

- 400 gr de doce de Leite;
- 1 lata de creme de leite;
- 4 colheres de achocolatado em pó ou chocolate em pó.



Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador e coloque no congelador por no mínimo 4 horas.

TEMPO: 10 min + 4 horas no congelador

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$