

Bolo chocolate com cobertura de brigadeiro

8 a 10

– 8.00

1h 30min



Acessórios



Misturador



Batedor



Tr/Amassar

Ingredientes

Massa:
80gr manteiga
5 ovos
10gr fermento pó
380gr açúcar
120gr chocolate pó
200ml leite
290gr farinha tipo 55 com fermento

manteiga e farinha para untar
Cobertura:
30ml baunilha líquida
190gr açúcar
50gr amido milho
70gr chocolate pó
200ml leite
1 colher café sal
40gr manteiga

Preparação

15min

32min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Separe as gemas dos ovos e reserve. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 4 minutos. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 claras + acessório batedor) • (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)
3ª	<p>Coloque na taça o leite a manteiga com o acessório amassar/ triturar. Programe velocidade 3 a 40°C durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200ml leite + 80gr manteiga+ acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 3, Temperatura: 40°C, Tempo: 4 minutos)
4ª	<p>Adicione as gemas, açúcar, chocolate pó, farinha e o fermento com o acessório amassar/ tritura. Programe velocidade 6 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 gemas + 380gr açúcar + 120gr chocolate pó + 290gr farinha 55 com fermento + 10gr fermento) • (Velocidade: 6, Tempo: 4 minutos)
5ª	<p>Junte as claras e envolva manualmente sem bater. Unte a forma com manteiga e farinha.</p>
6ª	Leve ao forno a 180°C durante +/- 60 minutos.

7ª	<p>Enquanto o bolo coze vamos fazer a cobertura. Junte todos os ingredientes com o acessório misturador. Programe velocidade 3 a 100°C durante 20 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (190gr açúcar + 50gr amido milho + 70gr chocolate pó + 200ml leite + 1 colher café sal + 40gr manteiga + 30ml baunilha líquida + acessório misturador) • (velocidade: 3, Temperatura: 100°C, Tempo: 20minutos)
8ª	<p>Desenforme o bolo, corte-o a meio e recheie com o creme de brigadeiro quente, coloque o restante na parte superior do bolo e nas laterais.</p>

Salame Chocolate

15+/-
 - 4.00
 20min



Ingredientes

2 Pacotes de bolacha Maria
6 gemas de ovo
200gr chocolate de culinária
80gr açúcar
200gr manteiga

Acessórios



Tr/Amassar

Preparação

15min

7min

12h

1ª	<p>Coloque um pacote de bolachas partidas aos bocados no taça e programe velocidade Pulse durante 10 segundos para cada pacote de bolacha e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none">• (pacote bolachas + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: Pulse, Tempo: 10 segundos) <p>Repetir para o segundo pacote bolachas</p>
2ª	<p>Coloque a manteiga, gemas, chocolate, açúcar e programe velocidade 3 a 75°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (200gr manteiga + 6 gemas + 200gr chocolate + 80gr açúcar + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 3, Temperatura: 75°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Adicione as bolachas reservadas e programe 1 minuto á velocidade 3.</p> <ul style="list-style-type: none">• (bolachas + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto)
4ª	<p>Deite o preparado sobre uma folha de papel de alumínio e forme um rolo bem apertado.</p>
5ª	<p>Guarde no frigorífico (12 horas) até que fique rijo. Depois de duro fatie e sirva.</p>

Molotof

Se pretender poderá seguir esta receita em video



6 a 8
– 3.00
50min



Ingredientes

7 claras
100gr de açúcar
140gr caramelo liquido

Acessórios

Batedor



Preparação

5min
13min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 4 minutos. <ul style="list-style-type: none">• (7claras + acessório batedor)• (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)

3ª	Adicione o açúcar e o caramelo e programe velocidade 6 durante 30 segundos com o acessório batedor. • (100gr de açúcar + 40gr caramelo + acessório batedor) • (Velocidade: 6, Tempo: 30 segundos)
4ª	Unte a forma com o restante caramelo (100gr) e coloque o preparado.
5ª	Leve ao forno durante 8 minutos a 180°. Depois desligue o forno e mantenha o molotof dentro durante 30 minutos. Posteriormente retire a molotof desenforme e sirva.
Dica:	Faça a receita com o numero de claras que tiver em casa, para isso basta ajustar o caramelo e a quantidade de açúcar. Por cada clara adicionamos colher de sopa de açúcar. (+/- 15gr) Se pretender a molotof tradicional com o interior branco basta não adicionar as 40gr de caramelo ás claras.

Tarte de Leite

6 a 8

– 3.00

1h



Ingredientes

440ml de leite
2 cascas limão
100gr de manteiga
200gr açúcar
3 gemas
130gr de farinha
canela e açúcar para polvilhar

Acessórios

Misturador



Preparação

10min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	<p>Coloque o leite, com o açúcar, as cascas de limão e programe velocidade 3 a 100° durante 7 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (440gr de leite + 200gr de açúcar + 2 cascas limão + acessório misturador) • (Velocidade: 3, Temperatura: 100°, Tempo: 7 minutos)
3ª	<p>Retire as cascas de limão, programe velocidade 7 durante 30 segundos e adicione os ovos um de cada vez através do bocal com a CC a trabalhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (3 gemas + acessório misturador) • (Velocidade: 7, Tempo: 30 segundos)
4ª	<p>Adicione a manteiga e a farinha e programe velocidade 5 a 60° durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (100gr manteiga + 130gr farinha + acessório misturador) • (Velocidade: 5, Temperatura: 60, Tempo: 3 minutos)
5ª	<p>Coloque a massa numa forma untada com margarina e farinha, leve ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 30 minutos (até a queijada estar douradinha). Retire e deixe arrefecer.</p> <p>Desenforme depois de fria.</p>

Quindim

Se pretender poderá seguir esta receita em video



6 a 8
– 3.00
45min



Ingredientes

4 ovos inteiros
4 gemas
350gr açúcar
50gr manteiga
100gr coco ralado
1 pitada sal
margarina e açúcar para untar

Acessórios



Tr/Amassar

Preparação

5min

40min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C
2ª	Coloque na taça os ovos, as gemas, o açúcar a manteiga, o sal e programe velocidade 6 a 35° durante 3 minutos com o acessório amassar/ triturar. <ul style="list-style-type: none">• (4 ovos + 4 gemas + 350gr açúcar + 50gr manteiga + pitada sal + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 6, Temperatura: 35°C, Tempo: 3 minutos)
3ª	Adicione o coco ralado e programe velocidade 7 durante 30 segundos. <ul style="list-style-type: none">• (100gr coco + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 7, Tempo: 30 segundos)
4ª	Unte uma forma com manteiga e açúcar e deite o preparado.
5ª	Leve ao forno em banho maria a 180°C durante 40 minutos.
Dica:	Para verificar se se encontra cozida abane suavemente, tem de se apresentar solta da forma.

Bolo de maça e cacau

6 a 8

– 6.00

1h 5min



Acessórios



Picador



Batedor

Ingredientes

200gr de farinha
350gr açúcar
70gr chocolate em pó
80gr de óleo
5 ovos
4gr de fermento em pó
1 colher de chá de canela
4 maçãs raladas (350gr +/-)
margarina para untar e farinha para polvilhar
Açúcar em pó para polvilhar

Preparação

15min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 175°
----	-----------------------------------

2ª	<p>Descasque as maçãs e retire o caroço, corte em cubos pequenos e triture na velocidade 10 durante 30 segundos. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (350gr maçãs + acessório picador) • (velocidade: 10, Tempo, 30 segundos)
3ª	<p>Bata os ovos e o açúcar até formar um creme bem clarinho na velocidade 7 durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 ovos + 350gr açúcar + acessório batedor) • (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)
4ª	<p>Adicione a farinha peneirada com o fermento, o chocolate, a canela, o óleo e programe velocidade 7 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200gr farinha + 4gr fermento + 70gr chocolate + 1 colher chá canela + 80gr óleo + acessório batedor) • (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)
5ª	<p>Unte uma forma redonda e polvilhe com farinha. Deite este preparado misturado com a polpa de maçã.</p>
6ª	<p>Leve ao forno a 175º durante 45 minutos. Desenforme e polvilhe com açúcar em pó.</p>
Dica:	<p>pode trocar as maçãs trituradas por polpa de maçã (cozida).</p>

Cobertura de Chocolate cremosa

nd
 – 2.00
 10min



Ingredientes

1 Tablete de chocolate de culinária (200gr)

1 pacote de natas (200ml)

Acessórios

Tr/Amassar



Preparação

2min

8min

1ª	Parta a tablete de chocolate aos cubos e coloque na taça com o pacote de natas. Programe, velocidade 3 a 45°C durante 8 minutos com o acessório amassar/ triturar. <ul style="list-style-type: none">• (1 tablete de chocolate culinária + 200ml natas + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 3, Temperatura: 45°C, Tempo: 8 minutos)
1ª	Fica cremosa durante muito tempo e com aspeto brilhante, ideal para coberturas de bolos.

[Bolo de Laranja com Cobertura](#)

de Chocolate

6 a 8

– 5.00

1h 15min



Foto

Acessórios



Picador



Batedor



Tr/Amassar

Ingredientes

2 laranjas médias
5 ovos
2 chávenas de farinha
2 chávenas de açúcar
1 chávena de óleo
1 colher café de fermento pó
Cobertura
200gr de chocolate culinária
50gr de manteiga
25ml de leite

Preparação

15min

1h

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Corte as laranjas em bocados pequenos com o acessório picador na velocidade 7 durante 2 minutos e depois na velocidade 12 durante 2 minutos até ficar totalmente desfeitas.</p> <ul style="list-style-type: none">• (2 laranjas médias + Acessório Picador)• (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)• (Velocidade: 12, Tempo: 2 minutos)
3ª	<p>Adicione os ovos, o óleo e o açúcar e troque o acessório picador pelo acessório batedor. Programe velocidade 6 durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (5 ovos + 1 chávena óleo + 2 chávenas açúcar + acessório batedor)• (Velocidade: 6 ; Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Junte a farinha e fermento e programe velocidade 6 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (2 chávenas de farinha + 1 colher café fermento em pó + acessório batedor)• (Velocidade: 6, Tempo: 4 minutos)
5ª	Unte uma forma de buraco com manteiga e polvilhe com farinha.
6ª	Coloque o preparado e leve ao forno a 180°C durante 40 minutos.
7ª	<p>Cobertura: lave a taça e coloque todos os ingredientes e selecione velocidade 3 a 45°C durante 5 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none">• (200gr de chocolate culinária + 50gr de manteiga + 25ml de leite + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 3, Temperatura: 45°C, Tempo: 5 minutos)
8ª	Desenforme o bolo e coloque a cobertura assim que o bolo sair do forno.
9ª	Deixe arrefecer e sirva.

Dica:	Verifique se está cozido com o teste do palito .
Suge:	Se preferir menos intensidade no sabor da laranja pode triturar as laranjas sem casca ou então colocar apenas o sumo.

Bolo de Laranja

6 a 8

– 4.00

1h 5min



Ingredientes

2 laranjas médias
5 ovos
2 chávenas de farinha
2 chávenas de açúcar
1 chávena de óleo
1 colher café de fermento em pó

Acessórios

Picador





Batedor

Preparação

15min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Corte as laranjas em bocados pequenos com o acessório picador na velocidade 7 durante 2 minutos e depois na velocidade 12 durante 2 minutos até ficar totalmente desfeitas.</p> <ul style="list-style-type: none">• (2 laranjas médias + Acessório Picador)• (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)• (Velocidade: 12, Tempo: 2 minutos)
3ª	<p>Adicione os ovos, o óleo e o açúcar e troque o acessório picador pelo acessório batedor. Programe velocidade 6 durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (5 ovos + 1 chávena óleo + 2 chávenas açúcar + acessório batedor)• (Velocidade: 6 ; Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Junte a farinha e fermento e programe velocidade 6 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (2 chávenas de farinha + 1 colher café fermento em pó + acessório batedor)• (Velocidade: 6, Tempo: 4 minutos)
5ª	Unte uma forma de buraco com manteiga e polvilhe com farinha.
6ª	Coloque o preparado e leve ao forno a 180°C durante 40 minutos.
Dica:	Verifique se está cozido com o teste do palito .
Suge:	Se preferir menos intensidade no sabor da laranja pode triturar as laranjas sem casca ou então colocar apenas o sumo.

Petit Gateau



8 uni



– 2.50



37min



Ingredientes

4 ovos
3 gemas
50gr de farinha com fermento
75gr de açúcar
180gr de manteiga
1 tablete de chocolate de culinária (200gr)
manteiga e farinha para untar as formas

Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

Preparação

10min

27min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	Coloque os ovos inteiros e o açúcar na taça com o acessório batedor na velocidade 6 durante 3 minutos. • (4 ovos inteiros + 75gr açúcar + acessório batedor) (Velocidade: 6 ; Tempo: 3 min)

3ª	<p>Retire o preparado da taça e reserve. Lave a taça, adicione a manteiga aos cubos e o chocolate partido com o acessório amassar/ triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 45°C durante 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (180gr manteiga + 200gr chocolate culinária + acessório amassar/ triturar) <p>(Velocidade: 3 ; Temperatura: 45°C ; Tempo: 10 minutos)</p>
4ª	<p>No final do programa adicione as gemas a farinha, o primeiro preparado e selecione o programa P3 de massas durante 3,40 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (3 gemas + 50gr farinha com fermento + primeiro preparado + acessório amassar triturar) <p>(Programa: P3 de massas ; Tempo: 3,40 minutos)</p>
5ª	<p>Revista as formas com manteiga e farinha e deite a preparação. Vai a cozer ao forno durante 10 minutos a 180°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (manteiga para untar + farinha para untar + preparado anterior)
Suge:	Formas com 4 cm altura. Encha as formas 80% da forma.
Dica:	Para verificar que estão no ponto têm de apresentar uma concavidade no meio.