

THIAGO PEDEBIS

Bolos fáceis

LUCRATIVOS

10 RECEITAS DELICIOSAS PARA
DEGUSTAR, VENDER E LUCRAR





BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de cacau em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de sal

1 xícara de água quente

1/2 xícara de óleo vegetal

2 ovos

1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, a farinha de trigo, o cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.

Adicione a água quente, o óleo vegetal, os ovos e a essência de baunilha e misture até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Espero que você goste desta receita também!

BOLO
FÁCIL



PÃO DE LÓ BRANCO

Ingredientes:

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para pão de ló com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura fofa e clara.

Adicione a farinha de trigo à mistura de ovos e açúcar, mexendo até obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento em pó e misture novamente.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que o pão de ló esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de desenformar e servir.

Espero que você aproveite esta receita fácil de pão de ló!

BOLO

**FÁ
CIL**

2



PÃO DE LÓ CHOCOLATE

Ingredientes:

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de cacau em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para pão de ló com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura fofa e clara.

Adicione a farinha de trigo, o cacau em pó e misture até obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento em pó e misture novamente.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que o pão de ló esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de desenformar e servir.

Espero que você aproveite esta receita fácil de Pão de Ló de Chocolate!

BOLO

**FÁ
CIL**

3



BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 xícara de óleo vegetal

1 xícara de suco de laranja fresco

Raspas de 1 laranja

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, bata o açúcar, os ovos e o óleo vegetal até obter uma mistura fofa e homogênea.

Adicione a farinha de trigo à mistura, misturando até obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento em pó e misture novamente.

Adicione o suco de laranja e as raspas de laranja à mistura e misture bem.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Espero que você aproveite esta receita fácil de Bolo de Laranja!

BOLO

FÁCIL

4



BOLO DE BANANA

Ingredientes:

2 bananas maduras

1 xícara de açúcar

2 ovos

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 xícara de óleo vegetal

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Em um processador ou tigela, amasse as bananas até obter uma consistência homogênea.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, os ovos e o óleo vegetal até obter uma mistura fofa e homogênea.

Adicione a mistura de bananas e misture novamente.

Adicione a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio e misture até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Espero que você aproveite esta receita fácil de Bolo de Banana!

BOLO

FÁCIL

CIL



BOLO DE CENOURA

Ingredientes:

2 cenouras grandes raladas

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 ovos

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 xícara de óleo vegetal

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, os ovos e o óleo vegetal até obter uma mistura fofa e homogênea.

Adicione as cenouras raladas e misture novamente.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Espero que você aproveite esta receita fácil de Bolo de Cenoura!

BOLO
FÁCIL



BOLO DE MAÇÃ

Ingredientes:

- 2 maçãs cortadas em cubinhos**
- 1 xícara de açúcar**
- 2 ovos**
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo**
- 1 colher de chá de fermento em pó**
- 1/2 xícara de óleo vegetal**
- 1 colher de chá de canela em pó**

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, os ovos e o óleo vegetal até obter uma mistura fofa e homogênea.

Adicione as maçãs cortadas e misture novamente.

Adicione a farinha de trigo, a canela em pó e o fermento em pó e misture até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Espero que você aproveite esta receita fácil de Bolo de Maçã!

BOLO
FÁCIL



BOLO DE LARANJA COM CREME DE LIMÃO

Ingredientes para o bolo:

1 xícara de suco de laranja fresco

1 xícara de açúcar

2 ovos

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 xícara de óleo vegetal

Ingredientes para o creme de limão:

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de suco de limão fresco

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

2 ovos

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Para o bolo: Em uma tigela grande, misture o suco de laranja, o açúcar, os ovos e o óleo vegetal até obter uma mistura fofa e homogênea.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Para o creme de limão: Em uma panela pequena, misture o açúcar, o suco de limão, a manteiga e os ovos até obter uma mistura homogênea.

Leve a panela ao fogo baixo e mexa constantemente até que a mistura comece a engrossar, cerca de 8 a 10 minutos. Deixe esfriar o creme antes de cobrir o bolo já frio. Sirva em seguida.

BOLO
FÁCIL



BOLO DE COCO

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 4 ovos
- 1 xícara de leite

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo. Em uma tigela grande, misture o açúcar, a farinha de trigo, o coco ralado, o fermento em pó e o sal. Adicione o óleo vegetal, os ovos e o leite e misture até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado. Deixe esfriar antes de cortar e servir. Espero que você aproveite esta receita de Bolo de Coco!

BOLO
FÁCIL



BOLO DE FUBÁ

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de fubá (farinha de milho)
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 4 ovos
- 1 xícara de leite

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em seguida, unte uma forma para bolo com manteiga e farinha de trigo.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal.

Adicione o óleo vegetal, os ovos e o leite e misture até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura na forma untada e leve ao forno por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja assado e dourado.

Deixe esfriar antes de cortar e servir.

Espero que você aproveite esta receita de Bolo de Fubá!

BOLO
FÁ
CIL

10



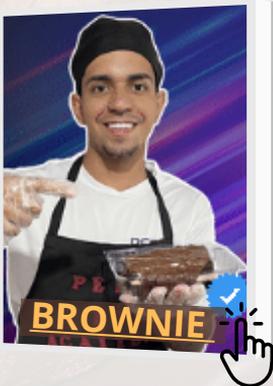
Agradecimentos

Querido seguidor,

Esse e-book é uma pequenina amostra dos nossos produtos de alta **qualidade** e rendimentos, de um material gratuito.

Se você está procurando uma maneira de melhorar sua renda financeira, está no lugar certo! Apresentamos a vocês nossos produtos de alta qualidade, que são desenvolvidos com o objetivo de facilitar sua **vida** e aumentar sua **renda**.

Nossos produtos são únicos e inovadores, e contamos com uma equipe de especialistas que garante a eficiência, segurança e garantia de satisfação.



Thiago Pedebis

