Bolo Vulcão Mirtilo e Lima

Massa

Ingredientes:
4 ovos M
125g iogurte natural sem açúcar
250g açúcar branco
370g farinha (T55 com fermento)
15g fermento químico
100g manteiga sem sal
Sumo de 1 lima
Raspa de 2 limas
90g mirtilos

Preparar uma forma de buraco, de 20cm de diâmetro.
Pré-aquecer o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Numa taça juntar os ovos e o açúcar e bater até obter uma mistura mais clara. Adicionar o iogurte, a manteiga bem amolecida, o sumo e raspa de lima e bater até homogeneizar. Por fim adicionar a farinha e o fermento com uma vara de arames.
Verter a massa na forma, dispor os mirtilos no topo e levar ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixar arrefecer 10/15 min na forma e desenformar sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.

Recheio Cremoso de Lima

Ingredientes:
395g leite condensado
300ml natas para bater (35% gordura)
1 clh sopa bem cheia de pó saborizante de Lima (da Mavalério)
Raspa de 1 lima

Colocar 200ml de natas e o leite condensado num tacho de fundo grosso e levar ao lume, mexendo sempre, a baixa temperatura, até atingir o ponto de bico (quando o creme faz montinhos). Retirar do lume, adicionar o pó saborizante, a raspa e mexer bem. De seguida adicionar os restantes 100ml de natas, mexer com uma vara de arames até obter uma mistura bem cremosa e verter sobre o bolo.
Decorar com mirtilos e brigadeiros de lima.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Bolo Vulcão Prestígio

Massa

Ingredientes:
3 ovos M
300g açúcar branco
350g farinha (T55 com fermento)
150g óleo vegetal
150g água
15g fermento em pó
90g côco seco ralado
125g chocolate em pó

Preparar uma forma de buraco, de 20cm de diâmetro.
Pré-aquecer o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Numa taça juntar os ovos e o açúcar. Adicionar a água, o óleo e bater até homogeneizar. Por fim adicionar a farinha, com o chocolate, o côco e o fermento e envolver com uma vara de arames.
Verter a massa na forma e levar ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixar arrefecer 10/15 min na forma e desenformar sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.

Recheio Cremoso de Chocolate

Ingredientes:
395g leite condensado
300ml natas para bater (35% gordura)
2 clh sopa cacau em pó

Colocar 200ml de natas e o leite condensado num tacho de fundo grosso e levar ao lume, mexendo sempre, a baixa temperatura, até atingir o ponto de bico (quando o creme faz montinhos). Retirar do lume, adicionar o cacau em pó e mexer bem. De seguida adicionar os restantes 100ml de natas, mexer com uma vara de arames até obter uma mistura bem cremosa e verter sobre o bolo.

Recheio Cremoso de Côco

Ingredientes:
200g leite condensado
100ml leite de côco
2 clh sopa côco seco ralado

Colocar o leite condensado e o leite de côco num tacho de fundo grosso e levar ao lume, mexendo sempre, a baixa temperatura, até começar a engrossar. Retirar do lume, adicionar o côco e mexer bem. De seguida deixar arrefecer um pouco e verter dentro do buraco o bolo.

Decorar com bombons Rafaello e Morangos Frescos

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Bolo Vulcão de Churros

Massa

Ingredientes:
3 ovos M
150g leite meio gordo
120g leite condensado cozido
280g açúcar amarelo
300g farinha (T55 com fermento)
15g fermento químico
180g manteiga sem sal
1 clh café canela em pó

Preparar uma forma de buraco, de 20cm de diâmetro.
Pré-aquecer o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Juntar o leite meio gordo e o leite condensado e mexer bem até homogeneizar.
Numa taça juntar a manteiga amolecida e o açúcar e bater bem até aumentar de volume. Adicionar os ovos 1 a 1 batendo sempre. Adicionar os leites e mexer. Por fim adicionar a farinha, com a canela e o fermento e envolver com uma vara de arames.
Verter a massa na forma e levar ao forno cerca de 50 min ou até o palito sair seco.
Deixar arrefecer 10/15 min na forma e desenformar sobre uma grelha, mantendo até arrefecer por completo.

Recheio Cremoso de Churros

Ingredientes:
200g leite condensado
200g leite condensado cozido
300ml natas para bater (35% gordura)
2 clh café canela em pó

Colocar 200ml de natas e os leites condensados num tacho de fundo grosso, mexer bem e levar ao lume, mexendo sempre, a baixa temperatura, até atingir o ponto de bico (quando o creme faz montinhos). Retirar do lume, adicionar a canela em pó e mexer bem. De seguida adicionar os restantes 100ml de natas, mexer com uma vara de arames até obter uma mistura bem cremosa e verter sobre o bolo.

Decorar com bombons brigadeiros de churros e escamas de chocolate de leites

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.