Bolo de Massa Branca (Receita Base)

Ingredientes:
6 ovos (M)
340g de farinha (T55 com fermento)
450g de açúcar
300g de óleo
300g de leite
1 colher de chá de fermento em pó

Misturar todos os ingredientes excepto a farinha e o fermento, bater durante 2 minutos.
Preparar duas formas iguais (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação) até o palito sair seco no meio.

Variações:
Bolo de chocolate – adicionar à receita base 250g de chocolate em pó
Bolo de café – adicionar à receita base duas colheres de sopa de café em pó (fica delicioso se também juntarmos duas colheres de sobremesa de canela)
Bolo de amêndoa – adicionar à receita base 250gr de amêndoas picadas (podemos juntar aqui 2 colheres de sobremesa de canela ou uma colher de sopa de aroma de baunilha)
Bolo de laranja - Tirar o leite e juntar uma laranja inteira, com casca e tudo (triturar juntamente com o óleo na varinha mágica, até obtermos uma pasta)
Bolo de côco - substituir o leite por leite de côco e adicionar 100g de côco ralado
Bolo de azeite – substituir o óleo por azeite e adicionar 2 colheres de sopa de canela e 2 colheres sobremesa de erva doce
Bolo de iogurte – substituir o leite por 2 iogurtes naturais (ou de aroma)

Ganache de Chocolate

Chocolate leite ou negro:
200g natas para bater (35% gordura)
200g chocolate

Chocolate branco
100g natas para bater (35% gordura)
300g chocolate

Preparação:
Modo 1 – Derreter o chocolate em banho maria (45ºC) e de seguida acrescentar as natas.
Modo 2 – Aquecer ligeiramente as natas (sem deixar ferver) e juntar o chocolate picado até fundir completamente.

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 da autora.