



## Bolo de Mármore ( I ♥ $\pi$ )

### Ingredientes

- 5 ovos
- 250 gr de açúcar
- 250 gr de farinha
- 2 colheres de chá de fermento
- 150 gr de manteiga
- 1 colher de chá de leite
- 50 gr de chocolate
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado

### Preparação

Bate-se o açúcar com a manteiga até ficar como creme. Junta-se as gemas e bate-se de novo. De seguida adiciona-se o leite e as claras em castelo, batendo-se mais uma vez. Por fim junta-se a farinha com o fermento e bate-se novamente.

Depois da massa pronta divide-se em duas partes iguais. Junta-se o chocolate a uma delas, batendo-se de novo.

Numa forma deitar a massa simples e de seguida a massa com chocolate, sem as misturar.

Coze em forno pré-aquecido durante  $\pm 45$  minutos

## Cobertura de chocolate bimby

### Ingredientes

- 2 ovos
- 120 gr de açúcar
- 120 gr de chocolate
- 120 gr de margarina

### Preparação

Coloque no copo todos os ingredientes excepto o chocolate. temp. 60, vel. 5, 2min. Coloque o chocolate e deixe que amoleça. De seguida vel. 5 durante 10 segundos.

Jana Reis, Jessica Mesquita, Susana Bento → cozinheiras  
Jolanda Magalhães → Provedora oficial

## Bolo de laranja com chocolate

### Ingredientes:

6 gemas + 4 claras; 2 chávenas de chá de açúcar; 2 chávenas de chá de farinha; 1 colher de chá de fermento em pó; 1/2 chávena de sumo de laranja + 1 colher de sopa de óleo; raspa de uma laranja, chocolate.

- Untar a forma com chaminé e polvilhar de farinha
- Aquecer o forno a  $160^{\circ}\text{C}$
- Bater as gemas com raspa de laranja e o açúcar. Quando já se encontre bem batido juntar o sumo de laranja com o óleo
- Com cuidado envolver a farinha já com o fermento misturado.
- Bater as claras em castelo bem firme. Juntar ao batido do bolo, sempre com leveza de baixo para cima
- Deitar a mistura na forma de bolo e levar ao forno durante aproximadamente 30 minutos.
- Abrir o forno, espetar o palito. Se o palito sair seco deve-se retirar o bolo, pois já se encontra cozido.
- Desenformar, deixar arrefecer, cobrir com chocolate e servir.

## Bolo Calculadora

### Pão de Ló de Limão

#### Ingredientes:

- 6 ovos
- 400g de açúcar
- $\frac{1}{2}$  limão
- 200g de farinha
- 1 c. (de chá) de fermento em pó

#### Modo de preparação

1. Ligue o forno a  $190^{\circ}\text{C}$ . Unte uma forma retangular com a manteiga e polvilhe-a com farinha.
2. Bata dois ovos inteiros e adicione-lhe as restantes gemas.
3. Junte o açúcar e a raspa do limão; bata mais um pouco.
4. Peneire a farinha com o fermento. Envolve no creme anterior, assim como as claras batidas em castelo.
5. Verta o preparado para a forma e leve ao forno durante 20 minutos.

## Bolo de chocolate

#### Ingredientes

- 2 chávenas de açúcar
- 2 chávenas de farinha de trigo
- 1 chávena de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) fermento em pó
- 1 chávena de manteiga derretida em banho maria
- 1 chávena de água morna
- 2 ovos

#### Modo de preparação

Junte todos os ingredientes e leve ao forno durante 40 minutos.

## Recheio de brigadeiro

#### Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- $\frac{1}{2}$  chávena de chocolate em pó

$\frac{1}{2}$  chávena de leite

## Preparação

Junte todos os ingredientes e leve ao lume até engrossar.

Sugestão: Acrescente uns morangos cortados aos cubos

## Creme de Chocolate

### Ingredientes

2 pacotes de natas 200ml

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de chocolate em pó

### Preparação

- 1- Bater as natas com o açúcar até formar um creme
- 2- juntar o chocolate envolvendo bem, sem bater

Sugestão: Pode decorar o bolo com morangos

Agatha Rebeca Dias 12<sup>o</sup> B n<sup>o</sup> 30  
Escola Secundária António Damásio

Receita Pi de morangos:

Bolo-

7 ovos

125g farinha culinária

200g açúcar

1 pacote de açúcar baunilhado

1 colher sobremesa fermento

Recheio-

3 morangos grandes

1/2 pacote de natas

Cobertura-

Natas

Chantilly

1 morango

Ana Catarina Nunes nº 5

Ricardo Almeida nº26

12º A

Ana Catarina Nunes nº 5

Ricardo Almeida nº26

12º A

## Bolo Matemático

### Receita:

Coloca-se num recipiente a farinha, açúcar, fermento, ~~ovos~~, óleo, 5 gemas cozidas e misturar tudo, entretanto bater claras em castelo e juntar tudo.

Coloca-se tudo na forma e vai ao forno a 150° durante 25 minutos.

Por fim para a cobertura e recheio coloca-se natas a ferver juntamente o chocolate.

### Ingredientes:

- 2 chávenas de farinha
- 2 chávenas de açúcar
- 5 ovos
- 1 chávena óleo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 iogurte
- 2 dl natas
- 200 g tablete chocolate
- massa de amêndoa colorida

Ana Vaz nº1

Daniela Serrano nº1

Daniela Pires nº8

10°E