10 Receitas de Bolo na Batedeira

Guia Prático Soluções Reais • Massas Leves, Fofinhas e Aeradas

Especial Cozinha

O segredo da massa perfeita: A batedeira é indispensável para criar a emulsão ideal de ovos, açúcar e gordura. Incorporar ar na etapa inicial garante bolos altos, macios e que derretem na boca!

RECEITAS CLÁSSICAS PARA O DIA A DIA

1. Pão de Ló Tradicional

Ultra Leve

INGREDIENTES

- 4 ovos (separados)
- 2 xíc. de açúcar
- 2 xíc. de farinha de trigo
- 1 xíc. de água fervente
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve firmes na batedeira. Junte as gemas e o açúcar e bata até formar um creme esbranquiçado. Alterne a farinha e a água em velocidade baixa. Misture o fermento delicadamente e asse a 180°C por 35 min.

2. Bolo de Laranja Cremoso com Calda

Aromático

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e ½ xíc. de açúcar
- 2 xíc. de farinha de trigo
- 1 xíc. de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, os ovos e o açúcar na batedeira por 4 min até virar um creme aveludado. Alterne o suco e a farinha batendo em velocidade mínima. Por fim, adicione o fermento e leve ao forno.

3. Nega Maluca Aveludada

Favorito

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xíc. de açúcar
- 1 xíc. de chocolate em pó
- 2 xíc. de farinha de trigo
- ½ xíc. de óleo + 1 xíc. água quente
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e o óleo na batedeira. Adicione o chocolate e a farinha. Acrescente a água fervente batendo em velocidade baixa até obter uma massa lisa e brilhante. Incorpore o fermento e asse.

Batedeira Prática Mondial 400W

Tigela 3,6L • 3 Velocidades • Nº 1 Mais Vendida do Brasil

50% OFF no ML

SABORES MARCANTES & IRRESISTÍVEIS

4. Bolo de Fubá Cremoso de Vó

Tradicional

INGREDIENTES

- 3 ovos (separados)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 e ½ xíc. de açúcar
- 1 xíc. fubá + 1 xíc. farinha
- 200ml de leite de coco
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, a margarina e as gemas na batedeira até obter um creme leve. Acrescente o fubá, a farinha e o leite de coco. Por fim, desligue a batedeira e incorpore as claras em neve delicadamente.

5. Bolo de Baunilha com Gotas de Chocolate

Lanche Perfeito

INGREDIENTES

- 3 ovos
- ½ xíc. de manteiga
- 1 xíc. de açúcar
- 1 colher (chá) essência baunilha
- 2 xíc. farinha + ½ xíc. leite
- 1 xíc. gotas de chocolate + fermento

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e os ovos na batedeira por 3 minutos até ficar muito cremoso. Intercale o leite e a farinha. Desligue e misture as gotas polvilhadas em farinha antes de assar.

6. Bolo Toalha Felpuda (Gelado de Coco)

Super Úmido

INGREDIENTES

- 4 ovos (separados)
- 2 xíc. de açúcar
- 2 xíc. de farinha de trigo
- 1 xíc. de leite morno
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, adicione as gemas e o açúcar e bata bem na batedeira. Intercale o leite morno e a farinha batendo no mínimo. Asse e cubra quente com leite condensado e coco ralado.

7. Red Velvet (Veludo Vermelho)

Sofisticado

INGREDIENTES

- 3 ovos
- ½ xíc. manteiga + 1 e ½ xíc. açúcar
- 2 xíc. farinha + 1 colher cacau
- 1 xíc. buttermilk (leite + limão)
- Corante vermelho + fermento

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, o açúcar e os ovos até formar um creme fofo. Adicione o cacau e a farinha intercalando com o buttermilk colorido. Misture o fermento e asse em fôrma untada.

ESPECIAIS & DICAS DE OURO

8. Bolo Formigueiro com Coco

Nostálgico

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e ½ xíc. de açúcar
- 2 xíc. farinha + 100ml leite coco
- 50g coco ralado + ½ xíc. granulado

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, o açúcar e os ovos na batedeira por 4 minutos. Adicione a farinha, o leite de coco e o coco ralado. Desligue a batedeira e misture o granulado suavemente antes de assar.

9. Bolo de Cenoura Aerado na Batedeira

Mais Fofinho

INGREDIENTES

- 3 cenouras + ¾ xíc. óleo + 3 gemas
- 2 xíc. de açúcar
- 2 xíc. de farinha de trigo
- 3 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata a cenoura, óleo e gemas no liquidificador. Despeje na batedeira com o açúcar e a farinha e bata bem. Por último, envolva as claras em neve batidas à parte delicadamente.

10. Bolo Chiffon de Limão

Cítrico & Leve

INGREDIENTES

- 4 gemas + 4 claras
- 1 xíc. de açúcar + ½ xíc. óleo
- ½ xíc. suco de limão + raspas
- 1 e ½ xíc. de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as gemas, o açúcar e o óleo na batedeira até clarear. Junte o suco de limão, as raspas e a farinha. Por fim, adicione as claras em neve bem firmes e envolva sem bater muito.

3 REGRAS DE OURO PARA O BOLO NÃO SOLAR

1. Temperatura Ambiente

Retire ovos, leite e manteiga da geladeira 30 minutos antes de começar o preparo.

2. Não Bater a Farinha

Após colocar a farinha de trigo, use a batedeira na velocidade mínima apenas para homogeneizar.

3. Fermento por Último

O fermento deve ser incorporado suavemente com espátula no final de todo o processo.