Devil`s Food Cake! Bolo de Chocolate!

Não se impressione com o nome desse bolo pois não tem nada de “coisa ruim” nele, é simplesmente divino! É o melhor bolo de chocolate que existe no planeta e até hoje não comi um melhor. Ele é super fofinho e úmido e combina com uma cobertura de ganache de chocolate ou brigadeiro. Dispensa até recheio, mas se preferir fazer camadas recheadas com a ganache ou o brigadeiro, ele será um ótimo bolo de aniversário daqueles que não sobra nenhum pedaço pra contar história!

É um bolo de chocolate americano igual do restaurante “America” daqui de São Paulo. Pesquisei bastante para conseguir a receita perfeita e agora esse bolo de chocolate é o preferido aqui de casa.

A receita é muito simples, rápida e o mais demorado é o tempo de forno, pois demora +- 1 hora assando em fogo a 180°C…mas a

espera compensa o resultado. Tá aí prá vocês…

Ingredientes:

¾ xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 ½ xícara de água quente

2 ¼ xícara de farinha de trigo

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

¾ colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 ¼ xícara de açúcar

3 ovos

2 ½ colheres de chá de essência de baunilha

Modo de fazer:

Untar uma forma com 25 cm de diâmetro ou com furo no meio com manteiga e chocolate em pó e aquecer o forno a 180°C.

Misturar o chocolate em pó com a água quente e deixar amornar.

Misture a farinha com o fermento e bicarbonato e o sal. Reservar.

Bater na batedeira a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione os ovos e a baunilha. Coloque aos poucos a mistura seca de farinha com fermentos e o chocolate morno.

Leve para assar por mais ou menos 1 hora ou até o palito sair seco.

Servir com calda de chocolate e sorvete de creme. Pode ser recheado e coberto com uma ganache de chocolate também.

Para a ganache: 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite picado misturado a 100 ml de creme de leite fresco. Leve ao micro-ondas em potência média por 2 minutos. Retire e mexa até ficar homogêneo.

Cocada de Forno!

Cocada de Forno!

O coco é um fruto de uma espécie de palmeira chamada coqueiro e que se desenvolve em lugares quentes, úmidos e com solo arenoso. A planta foi trazida ao Brasil pelos portugueses, provavelmente de Cabo Verde, que se desenvolveu muito bem ao longo da nossa costa tropical.

O coco é um alimento super saudável e versátil, pois tudo se

aproveita nesse fruto maravilhoso…a água, a polpa, a casca, o óleo etc. É um alimento completo, rico em calorias, vitaminas e minerais. Um coco de tamanho médio contêm cerca de 400 gramas de carne e água, fornecendo quase todos os minerais essenciais que o corpo precisa diariamente…já pensou?

Eu adoro todo tipo de comida salgada ou doce que inclua o coco entre seus ingredientes. Aqui em casa quando compro o coco na feira já cortado em pedaços, preciso avisar que vou usar para fazer uma receita especial, senão quando vou ver…acabou!

Um dos meus doces favoritos é a cocada, que pode ser preparada de várias maneiras, e essa receita aprendi com a mãe de uma amiga querida que mora em Fortaleza numa ocasião que estivemos lá visitando. É a cocada de forno, muuuiiiito fácil de fazer e fica pronta rapidinha. Descobri recentemente que em alguns restaurantes aqui de SP, essa cocada é uma sobremesa bem requisitada, mas já há muito tempo conhecida aqui de casa.

A parte mais difícil da preparação é ralar o coco, mas se você comprar ralado fresquinho na feira, acabou a dificuldade! Vamos lá?!?

Ingredientes:

1 coco ralado

1 lata de leite condensado

1 lata (medida) de açúcar

3 ovos

3 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

1 pitada de sal

raspas de 1 limão taiti

Modo de Fazer:

Numa tigela, bata os ovos à mão mesmo, adicione o leite condensado, o açúcar, o coco, a manteiga e o sal. Mexa tudo muito bem até os ingredientes estarem bem incorporados. Por último coloque as raspas de limão, misture, coloque numa forma e leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 35 minutos. Sirva morno ou frio com uma bola de sorvete de creme. Delícia!!

Bolo de Banana com Chocolate!

Bolo de Banana com Chocolate!

Esse bolo é muuuuiiitto simples, delicioso e fácil de fazer, pois de vez em quando temos bananas sobrando na fruteira e não sabemos o que fazer com elas.

Pois é, dá pra fazer esse bolo no final da tarde num “vapt vupt” e fica irresistível quando sai do forno quentinho com o chocolate derretendo.

Além disso, não vai açúcar refinado que não é muito bom para nossa saúde, e você pode até trocar o melado por mel ou Maple Sirup que é o mel de uma árvore canadense. O leite de vaca pode ser substituído por leite de amêndoas que dará um toque de sabor ainda mais especial. Experimente e depois me conta…

Ingredientes:

3 bananas

2 ovos inteiros

1/2 xícara de iogurte

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de melado

1 colher de chá de essência de baunilha

1 xícara de farinha de trigo

5 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de gotas de chocolate meio amargo ou ao leite

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Amasse um pouco as bananas e coloque no liquidificador junto com os ovos, o leite, o iogurte, o melado e a essência de

baunilha. Bata e depois de diluído, adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e por último o fermento, batendo mais um pouco até tudo ficar incorporado.

Coloque numa forma de buraco no meio untada com óleo, distribua as gotas de chocolate sobre a massa e leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Se preferir, pode ser feito em forminhas para cupcake untadas com óleo.

Pudim de Leite Condensado!

Quem é que não gosta de Pudim de Leite Condensado, levanta a mão!!

Dez entre dez gostam do doce mais tradicional e brasileiro, e se por acaso houver quem não goste, vou duvidar! Além de ser uma das sobremesas mais populares e deliciosas no Brasil, ela é muito fácil de fazer. Acredito que essa seja uma das primeiras sobremesas que aprendemos a fazer quando nos aventuramos na cozinha.

Tem gente que gosta do pudim com furinhos e outros gostam dele mais cremoso, que é o meu caso. E para isso, há alguns truques simples para deixar seu pudim “cremosinho” e mais gostoso sem adição de creme de leite. Quer saber? Confira a receita abaixo:

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

1 lata (medida) de leite integral

2 ovos inteiros + 1 gema

1 xícara de açúcar

Modo de Fazer:

Coloque os ovos e a gema no liquidificador e bata por 1 minuto. Adicione o leite condensado e o leite integral e bata por mais ou menos 3 minutos. Desligue e deixe o líquido descansar no liquidificador mesmo, para não criar furinhos enquanto você faz a calda de caramelo numa panela com 1 xícara de açúcar. Deixe derreter e caramelizar o açúcar mexendo devagar para não cristalizar. Coloque na fôrma com furo no centro e esparrame o caramelo por toda a volta. Depois adicione o caldo do pudim, feche bem com duas folhas de papel alumínio com a parte brilhante para dentro. Leve para assar a 180°C em Banho-Maria por aproximadamente 2 horas. Retire, deixe esfriar e leve a geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

Bolo com Bananas Caramelizadas!

Esse bolo me lembra a infância quando minha mãe sempre preparava uma assadeira enorme desse bolo e espalhava o aroma pela casa toda. E mal saia do forno, estávamos todos à postos para comer um pedaço dele bem quentinho!

É uma massa de bolo simples, com as bananas caramelizadas no fundo da fôrma. Muito fácil e rápido de fazer…especialmente quando as bananas estão sobrando na fruteira e começam a ficar maduras.

Comer um pedaço desse bolo com um chá ou café quentinho, é tudo de bom! Parece coisa de vó, não é?

Ingredientes:

5 xícaras de chá de farinha de trigo

4 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de leite

250 g de margarina

4 ovos

2 colheres de sopa rasas de fermento em pó

10 bananas nanicas ou prata maduras

açúcar e canela em pó a gosto

Modo de Fazer:

Unte uma assadeira grande com margarina e farinha de trigo, espalhe no fundo rodelas ou fatias de bananas polvilhadas com açúcar e canela e leve ao forno a 180°C por 10 minutos para amolecerem um pouco. Retire e reserve.

Bata as claras em neve. Reserve.

Bata a margarina com o açúcar até formar um creme e adicione as gemas uma a uma. Acrescente a farinha de trigo peneirada alternando com o leite. Adicione o fermento e misture bem. Por último, adicione as claras em neve mexendo devagar e despeje na forma sobre as bananas. Leve para assar no forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até o palito sair seco.