

Doces Receitas



por David Eleutério



As famosas receitas
do **#ChefZonaSul**
David Eleutério reunidas
em um só lugar!

Zona Sul



Sumário

Bolo de Maçãs e Canela	03
Rocambole de Chocolate	04
Bolo de Fubá Cremoso	05
Rocambole de Baunilha com Morangos	06
Bolo de Chocolate	07
Bolo Capuccino	08
Red Velvet	09
Bolo de Abacaxi e Coco	10
Bolo de Laranja	11
Abacaxi Caramelado	12
Brownie	13
Bolo de Banana com Merengue	14
Muffins de Frutas Vermelhas	15
Bolo Pé de Moleque	16
Bolo de Fubá com Goiabada	17
Bolo Pipoca Caramelada	18
Bolo de Pêssego e Cream Cheese	19
Creme de Chocolate	20
Bolo de Pêras e Amêndoas	21
Bolo de Páscoa	22
Bolo de Frutas Vermelhas	23
Bolo de Natal	24

Bolo de Maçãs e Canela

INGREDIENTES

300g de ovo

250g de açúcar

250g de farinha de trigo

15g de fermento

150ml de iogurte grego com mel

100g de manteiga sem sal

300g de maçã

100g de açúcar cristal

1g de canela em pó

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha e o fermento. derreta a manteiga e junte com o iogurte grego.

Corte as maçãs em meia lua com a casca. Coloque os ovos em uma batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos.

Em um recipiente, coloque a farinha e unte os ovos batidos, acrescente o iogurte e a manteiga e misture bem.

Unte uma forma e coloque a massa, adicionando as maçãs para fechar toda a parte de cima.

Finalize salpicando o açúcar cristal e a canela levando para assar em forno pré-aquecido.



Rocambole de Chocolate

INGREDIENTES

200g de ovos
100g de açúcar refinado
35g de óleo de soja
70g de farinha de trigo
20g de amido de milho
30g de chocolate em pó 50%

Recheio:

250g de açúcar refinado
200g de leite condensado
120g de cacau em pó
80g de manteiga sem sal
300ml de leite
30g de maisena

MODO DE PREPARO

Comece colocando todos os ingredientes do recheio em uma panela (menos a maisena) e cozinhe por 15 minutos.

Hidrate a maisena com água e junte na panela mexendo bem.

Cozinhe por 5 minutos e mantenha refrigerado.

Bata os ovos com o açúcar até montar. Retire da batedeira e adicione o óleo misturando com um fouet.

Junte a farinha com o amido e o chocolate em pó. Agregue a mistura e coloque-a numa placa sobre papel manteiga deixando assar a 180° por 10 minutos.

Recheie a massa com o creme de chocolate, enrole e mantenha em refrigeração. Salpique o açúcar de confeiteiro para decorar.

Bolo de Fubá Cremoso

INGREDIENTES

250g de fubá
200g de farinha de trigo
800g de açúcar refinado
40g de fermento químico
200g de queijo ralado faixa azul
1,2l de leite
400g de ovos
180g de margarina

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos e misture com o leite, mexendo bem. Derreta a margarina e reserve. Misture todos os ingredientes secos e reserve também. Em seguida, misture os líquidos com os secos até que fique homogêneo. Acrescente a margarina derretida e misture. Unte e enfarinhe uma assadeira. Leve para assar por aproximadamente 40 minutos a 150°C.



Rocambole de Baunilha com Morangos

INGREDIENTES

300g de ovos
150g de açúcar refinado
50g de óleo de soja
125g de farinha de trigo
25g de amido de milho

Recheio:

500ml de leite
150g de açúcar refinado
30g de farinha de trigo
200g de ovos
40g de maisena
1ml de baunilha
250g de morango

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite para ferver. Bata os ovos com a baunilha com a ajuda de um fouet e reserve. Junte a farinha de trigo, a maisena e o açúcar mexendo bem. Quando o leite ferver junte os secos com a ajuda de um fouet, cozinhe por 5 min e junte os ovos batidos mexendo bem. Cozinhe mais 5 min, reserve.

Bata os ovos com o açúcar até montar. Retire da batedeira e adicione o óleo misturando com um fouet. Junte a farinha com o amido. Agregue a mistura. Coloque a mistura numa placa sobre papel manteiga e asse a 180º por 10 minutos.

Quando o rocambole estiver frio, recheie com o creme e os morangos picados. Para finalizar, enrole e salpique com açúcar de confeiteiro.

Bolo de Chocolate

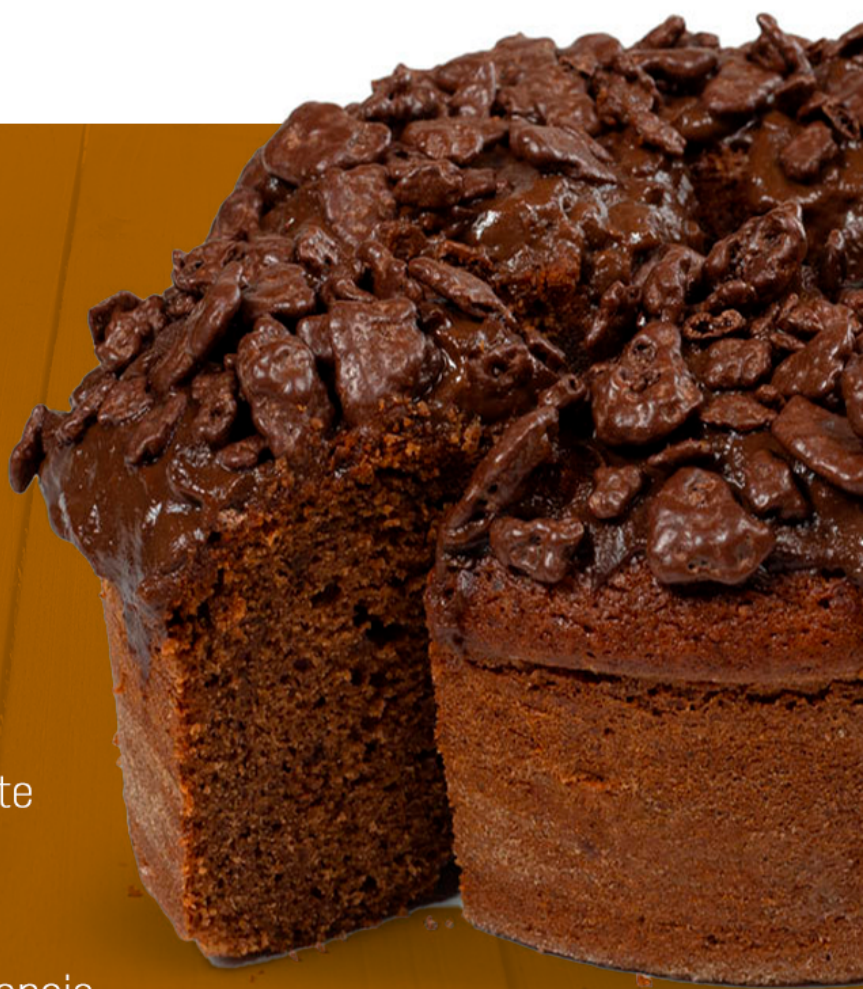
INGREDIENTES

170ml de óleo de soja
330ml de leite
150g de ovos
330g de açúcar
330g de farinha de trigo
100g de chocolate em pó 50%
15g de fermento em pó

Calda:
200g de açúcar refinado
200g de leite condensado
80g de cacau em pó
80g de manteiga sem sal
300ml de leite

MODO DE PREPARO

Junte a farinha de trigo, o fermento e o chocolate. Bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar no liquidificador. Coloque os secos numa tigela e verta o liquido mexendo bem. Coloque numa forma previamente untada e leve para assar. Para a calda, coloque todos os ingredientes em uma panela e depois que ferver abaixe o fogo e deixe 20 minutos. Para finalizar verta a calda e decore com flakes ou granulado de chocolate



Bolo Capuccino

INGREDIENTES

150g de ovos

200g de açúcar refinado

180g de farinha de trigo

15g de fermento em pó

30g de chocolate 50%

10g de nescafé super forte

330ml de leite

80g de manteiga

1g de essência de café

30g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Aqueça levemente o leite e junte o nescafé e a manteiga para derreter tudo junto. Bata os ovos na batedeira até montar. Junte o açúcar e a essência de café e bata mais 5 minutos.

Junte os ingredientes secos (farinha, fermento e chocolate).

Coloque os ingredientes secos num recipiente grande e junte os ovos batidos. Finalize com o leite aquecido e as gotas de chocolate mexendo delicadamente.

Unte a forma e coloque a massa.

Finalize levando para assar em forno aquecido.

Red Velvet

INGREDIENTES

170g de óleo de soja
330g de leite
150g de ovos
330g de açúcar
330g de farinha de trigo
40g de chocolate em pó 50%
2g de corante vermelho natal
15g de fermento em pó

Decoração:
150g de creme para chantilly
150g de morango
miçangas de natal

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o fermento, o chocolate em pó e mexa bem. Junte os ovos, o leite, o óleo, o corante, o açúcar e bata bem. Junte o líquido e o corante com os ingredientes secos e misture bem. Leve para assar em forno a 160 graus. Bata o creme para chantilly até o ponto desejado. Quando estiver frio, decore com o chantilly, os morangos e as miçangas



Bolo de Abacaxi e Coco

INGREDIENTES

150g de ovos

200g de açúcar refinado

220g de farinha de trigo

15g de fermento

80g de manteiga sem sal

100ml de leite

40g de coco ralado grosso

150g de abacaxi caramelado

100ml de suco de abacaxi

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha de trigo com o fermento e deixe reservado. Aqueça o leite e junte com a manteiga para derreter, junte ao suco de abacaxi.

Em uma batedeira, coloque os ovos e bata até montar. Junte o açúcar e bata por mais 5 minutos. Coloque os secos em um recipiente, junte os ovos batidos e misture. No processo, junte o leite com a manteiga e mexa bem. Junte o abacaxi, o coco ralado e misture delicadamente. Para finalizar, unte uma forma e despeje a massa. Leve para assar em forno pré-aquecido.

Bolo de Laranja

INGREDIENTES

180g de ovos
230g de açúcar cristal
200g de farinha de trigo
15g de fermento
220g de laranja inteira
20g de maisena
100ml de suco de laranja

Calda:
500ml de suco de laranja Me Bebe
100g de açúcar refinado
Decoração
120g de laranja bahia
açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Corte a laranja em 4 [com a casca], retire as sementes e a parte branca. Junte os secos e reserve. Corte as laranja da decoração em rodela bem finas. Coloque o suco de laranja com o açúcar em uma panela e reduza a $\frac{1}{3}$, deixando reservado. Em um liquidificador, coloque a laranja cortada, o suco de laranja, os ovos e o açúcar. Num recipiente, coloque os secos e junte com o resultado do liquidificador. Unte a forma e arrume as rodela de laranjas, salpicando também o açúcar cristal. Verta a massa do bolo e asse em forno pré aquecido. Para finalizar, desenforme e regue com a calda, mantendo refrigerado.



Abacaxi Caramelado

INGREDIENTES

1kg de abacaxi
500g de açúcar
200ml de água

MODO DE PREPARO

Comece descascando o abacaxi e cortando em pequenos cubos.

Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Deixe cozinhar até o ponto de caramelo [170º graus]. Junte o abacaxi e deixe soltar o líquido da própria fruta. Desligue o fogo e reserve.

Brownie

INGREDIENTES

350g de chocolate meio amargo
350g de manteiga
170g de farinha de trigo
330g de açúcar
5g de sal
300g de ovo
100g de nozes

MODO DE PREPARO

Comece picando e torrando as nozes em uma frigideira. Derreta o chocolate com a manteiga. Bata os ovos com açúcar. Junte a farinha com o sal. Misture os ovos com o chocolate e acrescente a farinha. Coloque o papel manteiga em uma assadeira e verta a massa. Salpique as nozes. Para finalizar, leve para assar por 35 minutos a 160º graus.



Bolo de Banana com Merengue

INGREDIENTES

200g de ovo	500g de banana d'agua
200g de açúcar	100g de açúcar cristal
230g de farinha de trigo	
15g de fermento	Merengue :
180ml de iogurte natural	150g de clara de ovo
70g de manteiga sem sal	250g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha e o fermento, derretendo a manteiga e juntando com o iogurte, descascando a banana e cortando em rodela.

Coloque os ovos numa batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos. Em um recipiente, coloque a farinha e o fermento, junte os ovos batidos, adicionando a manteiga e o iogurte no processo, misturando bem.

Unte uma forma e salpique o açúcar cristal arrumando as bananas. Verta a massa e asse em um forno pré-aquecido por 40 minutos a 150º graus.

Coloque a clara com o açúcar em uma panela e leve em banho maria até que o açúcar esteja derretido. Bata as claras com o açúcar numa batedeira em alta velocidade até montar.

Bata as claras com açúcar numa batedeira em alta velocidade até montar, formando um merengue. Depois de pronto, coloque o merengue em cima do bolo e use um maçarico para finalizar.

Muffins de Frutas Vermelhas

INGREDIENTES

150g de ovos
200g de açúcar refinado
220g de farinha de trigo
15g de fermento
80g de manteiga sem sal
100g de iogurte grego natural
250g de frutas vermelhas
(a escolha)

Crumble :
120g de manteiga sem sal
120g de farinha de trigo
120g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha de trigo com o fermento e reserve. Aqueça a manteiga e junte com o iogurte grego. Coloque as forminhas em uma forma de cupcake. Corte a manteiga do crumble em cubos e junte com a farinha e o açúcar.

Em uma batedeira, coloque os ovos e bata até montar. Junte o açúcar e bata por mais 5 minutos. Coloque os secos em um recipiente, junte com os ovos batidos e misture, no processo, o iogurte e a manteiga. Mexa bem. Junte as frutas vermelhas. Coloque a massa na forminha e polvilhe com o crumble. Leve para assar em forno a 150º graus por 16 minutos. Finalize com Chantilly, geleia e frutas vermelhas.



Bolo Pé de Moleque

INGREDIENTES

300g de ovo

300g de açúcar

350g de farinha de trigo

15g de fermento

170ml de iogurte grego com mel

80g de manteiga sem sal

170g de pé de moleque

Merengue

150g de clara de ovo

220g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Comece picando o pé de moleque. Junte a farinha e o fermento. Derreta a manteiga e junte com o iogurte. Junte a clara e o açúcar e leve em banho maria até que o açúcar esteja derretido.

Leve para bater na batedeira em velocidade máxima até montar.

Coloque os ovos numa batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos.

Em um recipiente, coloque a farinha e junte os ovos batidos, acrescentando a mistura do iogurte com a manteiga e metade do pé de moleque no processo. Misture bem.

Unte uma forma e coloque a massa para assar em forno pré aquecido.

Depois de frio, desenforme e cubra com o merengue. Finalize salpicando o pé de moleque restante e maçarique

Bolo de Fubá com Goiabada

INGREDIENTES

130g de fubá

120g de farinha de trigo

200g de ovos

150g de açúcar refinado

200ml de leite

15g de fermento

150g de goiabada cascão

130ml de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha de trigo com o fubá e o fermento. Reserve. Corte a goiabada em cubos. Coloque os ovos em uma batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos. Coloque a farinha em um recipiente e misture os ovos. No processo, junte o óleo e o leite, misturando bem. Junte a goiabada na massa. Para finalizar, unte uma forma e leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C. Desenforme e decore com goiabada cremosa.



Bolo Pipoca Caramelada

INGREDIENTES

200g de ovo

250g de açúcar

250g de farinha de trigo

15g de fermento

150ml de iogurte grego com mel

80g de manteiga

250g de doce de leite pasta

70g de pipoca caramelada

200g de doce de leite em cubos

MODO DE PREPARO

Comece cortando o doce de leite em 4. Junte a farinha, os cubos de doce de leite e o fermento. Derreta a manteiga e junte o iogurte grego.

Coloque os ovos em uma batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos. Em um recipiente, coloque a farinha e junte os ovos batidos, acrescentando o iogurte no processo e misturando bem.

Unte uma forma e coloque a massa.

Asse em forno pré aquecido.

Quando estiver frio, desenforme o bolo e coloque o doce de leite em pasta em cima.

Finalize decorando com pipocas.

Bolo de Pêssego e Cream Cheese

INGREDIENTES

200g de ovo

250g de açúcar

250g de farinha de trigo

15g de fermento

150ml de iogurte natural

100g de manteiga sem sal

300g de pêssego em compota

150g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha e o fermento. Derreta a manteiga e junte com o iogurte. Coloque os ovos em uma batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos.

Em um recipiente, coloque a farinha, os ovos batidos, vá acrescentando o iogurte e misture bem.

Unte uma forma e coloque o pêssego, adicionando cream cheese entre eles.

Verta a massa.

Asse em forno pré-aquecido por 45 minutos.

Decore com Chantilly e pêssegos.



Creme de Chocolate

INGREDIENTES

500ml de leite
200g de açúcar refinado
150g de leite condensado
120g de cacau em pó
50g de manteiga sem sal
40g de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque todos os ingredientes (menos a maisena) e deixe ferver. Assim que ferver, abaixe o fogo e deixe 20 minutos.

Hidrate a maisena em água e junte no creme de chocolate com a ajuda de um fouet. Cozinhe por 5 minutos.

Bolo de Pêras e Amêndoas

INGREDIENTES

200g de ovo

250g de açúcar

250g de farinha de trigo

15g de fermento

200ml de iogurte grego

100g de manteiga sem sal

100g de farinha de amêndoas

400g de pêras

200ml de vinho branco

2g de especiarias

150g de açúcar

100g de amêndoas laminadas

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, a farinha de amêndoas e o fermento. Derreta a manteiga e junte o iogurte.

Descasque as peras e corte-as ao meio. Em uma panela, coloque 1 litro de água, especiarias, açúcar e o vinho. Cozinhe as peras (as deixe macias mas não muito moles).

Coloque os ovos em uma batedeira e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos. Em um recipiente, coloque a farinha e junte os ovos batidos, adicionando o iogurte no processo e mexendo bem. Unte uma forma e salpique as amêndoas. Finalize arrumando as peras cortadas em leque e verta a massa. Asse em forno pré-aquecido por 45 minutos.



Bolo de Páscoa

INGREDIENTES

400g de cenoura

120ml de óleo

200g de ovos

200g de farinha de trigo

15g de fermento

300g de açúcar refinado

100g de gotas de chocolate

50g de raspas de chocolate meio amargo

80g de mini cenouras

120g de creme de chocolate

MODO DE PREPARO

Comece descascando as cenouras e cortando em pequenos pedaços. Junte a farinha de trigo e o fermento e reserve. Cozinhe as mini cenouras.

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e bata até que fique uma massa homogênea.

Coloque a farinha de trigo em um recipiente e verta o líquido, mexendo bem.

Junte as gotas de chocolate na massa.

Unte uma forma e complete com a massa do bolo, levando para assar em forno pré-aquecido por 50 minutos.

Quando estiver frio, desenforme e decore com o creme de chocolate.

Finalize com as raspas de chocolate e as mini cenouras.

Bolo de Frutas Vermelhas

INGREDIENTES

200g de ovos
200g de açúcar refinado
220g de farinha de trigo
15g de fermento
80g de manteiga sem sal
250g de frutas vermelhas (a escolha)

150g de iogurte grego natural
100g de geleia de frutas vermelhas
150g de creme para chantilly
frutas vermelhas (decoreção)

MODO DE PREPARO

Comece juntando a farinha de trigo com o fermento e reserve. Aqueça a manteiga, junte com o iogurte grego e a geleia.

Bata o creme de leite em ponto de chantilly.

Em uma batedeira, coloque os ovos e bata até montar. Junte o açúcar e bata mais 5 minutos.

Coloque os secos em um recipiente. Junte os ovos batidos e misture, acrescentando o iogurte e a manteiga, mexendo bem.

Unte uma forma, coloque a massa e adicione as frutas vermelhas.

Leve para assar em forno pré aquecido por 45 minutos.

Quando estiver fria, decore com chantilly e as frutas da decoreção.

Finalize polvilhando o açúcar de confeiteiro.



Bolo de Natal

INGREDIENTES

200g de ovo
200g de açúcar
230g de farinha de trigo
15g de fermento
180ml de iogurte grego com mel
70g de manteiga sem sal

Recheio:
400g de maçãs
50g de manteiga sem sal
50ml de rum
80g de passas pretas
50g de nozes
150g de açúcar mascavo
50g de gojiberry

Fondant:
500g de açúcar glaçúcar
100g de leite condensado
50ml de leite

MODO DE PREPARO

Comece pelo preparo do recheio para que ele possa esfriar. Em uma panela, derreta a manteiga e junte todos os ingredientes (menos o rum). Cozinhe por 15 minutos. Em seguida, acrescente o rum e cozinhe por mais 5 minutos. Reserve. Para o preparo do bolo comece juntando a farinha e o fermento. Derreta a manteiga e junte com o iogurte. Reserve os dois preparos. Coloque os ovos em uma batedeira e bate até montar. Em um recipiente, coloque a farinha com fermento e junte com os ovos batidos, acrescentando a mistura de iogurte e o recheio de maçãs. Misture bem. Unte a forma e coloque a massa para assar em forno pré-aquecido. Para o fondant, junte todos os ingredientes e leve ao microondas por 30 minutos. Mexa bem e reserve. Depois de assado, decore o bolo com o fondant e as frutas por cima.





 zonasul.com.br

 [zonasulsupermercado](https://www.instagram.com/zonasulsupermercado)

 [zonasulsupermercado](https://www.facebook.com/zonasulsupermercado)

 [Gastronomiacarioca](https://open.spotify.com/playlist/3759879102110719819)

 [Zona Sul Supermercado](https://www.youtube.com/channel/UC11111111111111111111)

 [zonasulsupermercado](https://www.tiktok.com/@zonasulsupermercado)

 [Gastronomiacarioca](https://open.spotify.com/playlist/3759879102110719819)