

AS QUERIDINHAS DAS

# Venturettes

LIVRO DE RECEITAS



# Olá! Que bom ter você aqui.

A partir de agora, este livro de receitas feito com todo carinho será seu companheiro fiel na cozinha!

Nós, da **Famiglia Venturelli**, temos o enorme prazer de oferecer receitas incríveis e bem elaboradas, feitas com todo o cuidado para gerar o melhor resultado.

Separamos as receitas mais amadas do nosso blog, doces e salgadas, além de dicas culinárias, para você arrasar nos preparos e curtir muito com a família, amigos e todo mundo que você ama!

Receita boa é aquela que a gente faz com gosto, com efeito terapêutico, sentindo o prazer das mãos modelando as massas artesanais, da mistura criando forma, do cheirinho gostoso vindo do forno... Afinal, cozinhar é uma arte, não é mesmo?

Esperamos que você tenha **os mais sinceros momentos incomparáveis** ao preparar e se deliciar com essas receitas, para aproveitar o melhor dos nossos produtos e, principalmente, da vida!

# Sumário

- Pão integral fofinho ..... 04
- Bolo milho de lata ..... 06
- Yakissoba caseiro ..... 08
- Bolacha de mel caseira ..... 10
- Massa de pizza de liquidificador ..... 12
- Massa de panqueca fininha ..... 14
- Pão de queijo com farinha de trigo ..... 16
- Pão de semolina ..... 18
- Capeletti caseiro ..... 20
- Caldos fáceis para comer com torradas ..... 22
  - » Receita de torradas
  - » Receita de caldo de feijão
  - » Receita de caldo verde com mandioquinha
  - » Receita de caldo de milho verde
- Donuts fofinho ..... 27
- Dicas culinárias ..... 30
  - » Como deixar o bolo molhadinho
  - » 12 dicas essenciais para deixar o bolo fofinho



# Pão Integral Fofinho

## Ingredientes

- 4 xícaras de farinha integral Famiglia Venturelli;
- 1 ½ xícara de água morna;
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo Globo (pode substituir por mel);
- 1 pacote (sachê) de fermento biológico seco;
- ½ xícara de óleo de côco (ou azeite);
- 1 colher de sopa rasa de sal;

# Modo de Preparo

Em uma vasilha, adicione a água, o fermento, o óleo e o açúcar e misture até ficar homogêneo.

Em seguida, adicione, aos poucos, o sal e a farinha, até que chegue ao ponto (pode ser que você não precise usar toda a farinha). Mexa até que a massa fique consistente.

Polvilhe farinha em uma mesa ou bancada, coloque a massa e sove por 20 minutos, até que ela fique bem macia, sem grudar.

Faça uma bola com a massa e cubra com filme plástico e depois com pano de prato. Deixe descansar em um local reservado.

**A dica essencial Venturelli é deixar a massa crescer por uma hora, até dobrar o volume. Assim, seu pão ficará bem fofinho!**

Depois disso, disponha a massa em uma bancada e com cuidado retire o ar da fermentação. Modele o pão e coloque em forma untada.

**Dica Venturelli: nessa etapa, não amasse muito, para não perder a maciez.**

Cubra e deixe descansar novamente por mais uma hora.

**Dica Venturelli: você pode fazer alguns cortes leves com a faca no topo do pão, isso dará a ele um aspecto requintado e vai contribuir para que sua crosta fique crocante.**

Leve ao forno pré-aquecido a 180° e deixe por 20-30 minutos ou até estarem dourados.

Pronto! O legal é comer quentinho e ver a manteiga derreter... Mas sirva como preferir!



# Bolo de Milho de Lata

## Ingredientes

- 1 lata de milho;
- 1 lata de açúcar Globo;
- 1 lata de flocos de milho pré-cozidos;
- 1 lata de leite;
- ½ lata de óleo;
- 3 ovos;
- 3 colheres de Farinha de Trigo Famiglia Venturelli;
- 1 colher sopa de fermento químico em pó Globo .

**OBS: Como medida para todos os ingredientes, devemos usar a lata do milho.**

# Modo de Preparo

Colocar o leite, os ovos, o óleo, o açúcar, o milho, a farinha e os flocos de milho pré cozidos e depois bater no liquidificador somente para misturar.

Despeje em um recipiente, acrescente o fermento e misture. Despeje em uma forma de 24x8 cm e leve ao forno pré aquecido a 180°C por 45 a 50 minutos.

**Dica Venturelli:** Se quiser enriquecer a receita pode-se usar requeijão ou goiabada na etapa de massa pronta depois que a mesma já estiver na forma.



# Yakissoba Caseiro

## Ingredientes

- 500g do macarrão yakissoba Famiglia Venturelli;
- 250g de carne bovina (alcatra);
- 250g de peito de frango;
- 400 ml de molho de soja (shoyu);
- 20g de gengibre ralado;
- 4 colheres de óleo;
- 3 cenouras grandes picadas;
- 2 cebolas médias picadas em pedaços grandes;

- 2 dentes de alho amassados;
- ½ Repolho pequeno picado;
- 1 pimentão vermelho e 1 pimentão verde picados em tiras;
- 1 colher (sopa) de amido de milho.

## Modo de Preparo

Ferva 4 litros de água e acrescente o macarrão yakissoba Famiglia Venturelli. Acrescente um fio de óleo ou azeite e uma pitada de sal.

Quando estiver fervendo mexa cuidadosamente nos primeiros minutos, cozinhe por aproximadamente 5 a 8 minutos ou até que a massa esteja no ponto desejado.

Coloque a massa já cozida no escorredor, eliminando toda a água. Na panela, coloque 1 ½ copo (americano) de molho de soja (shoyu), aproximadamente 300 ml.

Dissolva o amido de milho em ½ copo (americano) de água, com aproximadamente 100 ml, e leve ao fogo. Deixe abrir fervura, retire do fogo e reserve.

Coloque o óleo em uma panela grande, acrescente a alcatra e o peito de frango cortado em tiras. Deixe fritar. Quando começar a fritar, coloque o alho amassado, a cenoura picada, o pimentão, e a cebola. Adicione uma colher (chá) de gengibre ralado e ½ copo (americano) de shoyu, aproximadamente 100 ml. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos.

Acrescente o repolho picado sem o talo, em tiras (aproximadamente 1,5 cm de espessura). Deixe cozinhar por alguns minutos.

Coloque o macarrão yakissoba Famiglia Venturelli cozido e escorrido, acrescente o molho de soja (shoyu) engrossado com amido e misture. Acrescente sal se for necessário.



# Bolacha de Mel Caseira

## Ingredientes

- 2 ovos;
- 1 xícara de açúcar cristal ou mascavo Globo;
- 3 colheres de gengibre em pó ou cacau em pó, se preferir;
- 180g de manteiga em temperatura ambiente ou líquida;
- 100g de mel;
- 1 colher de chá de fermento químico em pó Globo;
- 5 ou 6 xícaras de farinha de trigo Famiglia Venturelli (até dar o ponto de abrir a massa com o rolo).

## Modo de Preparo

Em um bowl misture os ovos com o açúcar. Acrescente o cacau em pó, a manteiga, o mel e o fermento. Mexa bem. Por último, vá adicionando a farinha até dar o ponto para abrir a massa.

A massa deve ser aberta com um rolo em uma superfície enfarinhada. Corte as bolachas no formato desejado e leve ao forno pré aquecido 180°C de 10 a 15 minutos até que as bolachas percam aquele brilho da massa ou até dourar, se preferir.

**Dica Venturelli: você pode enfeitar suas bolachinhas com glacê e açúcar colorido!**



## Massa de Pizza de Liquidificador

### Ingredientes

- 1 ovo;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de açúcar;
- 1 colher de sopa de margarina;
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo Família Venturelli;
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó;

- 1/2 lata de molho de tomate;
- 250 gramas de mussarela ralada;
- 2 tomates fatiados;
- Azeitona picada e orégano a gosto.

## Modo de Preparo

Para preparar é muito fácil:

No liquidificador bata o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a margarina, a farinha de trigo Familia Venturelli e o fermento em pó até que tudo esteja incorporado;

Despeje a massa em uma assadeira para pizza untada com margarina e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos (não se esqueça de preaquecer o forno);

Retire do forno e espalhe sobre a massa todo o molho de tomate;

Cubra com a mussarela ralada, tomate e orégano a gosto.

Leve novamente ao forno até derreter a muçarela;

**Dica Venturelli: Você também pode acrescentar sabores como calabresa cortada em finas rodellas, ou ramos de brócolis cozidos com pedacinhos de bacon. Seja criativa e crie novos sabores.**

E está pronta essa maravilhosa receita de massa de pizza de liquidificador, muito saborosa, prática e rápida de ser feita.



# Massa de Panqueca Fininha

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) leite;
- 1 xícara (chá) farinha de trigo Famiglia Venturelli;
- 1 colher (sopa) manteiga;
- 1 ovo grande;
- sal e pimenta a gosto

# Modo de Preparo

Bata no liquidificador, primeiro ingredientes líquidos (leite, ovo e manteiga), depois, adicione a farinha de trigo Famiglia Venturelli, incorporando toda a mistura para que não fique empelotada.

**A dica essencial Venturelli é temperar a massa com pimenta, alho e depois, salgar.**

Na frigideira, se não for antiaderente, unte com manteiga antes de colocar a mistura.

Coloque de medida uma concha de massa na frigideira, fazendo movimentos circulares para espalhar melhor. Com isso, **a massa ficará bem fininha.**

Em fogo baixo, espere até que a massa descole do fundo. Feito isso, vire-a e deixe fritar do outro lado.

E prontinho! Coloque no prato e sirva com o recheio que quiser.



## Pão Tipo Pão de Queijo com Farinha de Trigo

### Ingredientes

- 500g de farinha de trigo Famiglia Venturelli;
- 250g de muçarela ralada;
- 90 ml de óleo de soja;
- ½ colher (sopa) de sal (5g);
- 1 colher (sopa) de açúcar;
- ½ colher de fermento biológico instantâneo ou ½ pacotinho;
- 1 pacote de queijo parmesão ralado grosso;

- margarina para untar;
- água para dar o ponto de massa lisa, quase grudando nas mãos (aproximadamente 300 ml)

## Modo de Preparo

Misture bem os queijos muçarela e parmesão ralado, o sal, o açúcar, fermento e a farinha de trigo Família Venturelli.

Faça uma cova no centro desta mistura, coloque o óleo.

Aqueça a água para que fique de morna para fria.

Vire a massa e repita a operação, deixe crescer. Amasse novamente a massa e corte-a em 8 pedaços iguais.

Enrole os pães e coloque-os em assadeira grande untada com margarina.

Colocar uma bolinha no copo de água para auxiliar no horário de ir para o forno.

Depois da massa crescida, assar em forno baixo durante aproximadamente 50 minutos, a temperatura do forno deve ser de 180°C.

**Rendimento de aproximadamente 27 unidades de 46g cada.**



# Pão de Semolina

## Ingredientes

- 1 kg de semolina de trigo Famiglia Venturelli;
- 620 ml de água;
- 10g de fermento biológico seco ou 2 colheres de sopa de fermento fresco (30g)
- 100g de manteiga com sal;
- 1 colher sopa de sal (10g).

## Modo de Preparo

Coloque a semolina e o fermento numa tigela funda e misture bem os ingredientes. Em seguida, adicione água e mexa até formar uma massa. Sove-a até ficar lisa e homogênea.

Acrescente a manteiga (em temperatura ambiente, isso é importante) e o sal. Sove novamente até que toda a manteiga se dissolva bem no conteúdo da massa.

Modele os pães em formato de bolinhas, coloque numa assadeira devidamente untada e deixe descansar por pelo menos 30 minutos ou até dobrar de tamanho. Polvilhe os pães com um pouco de semolina e leve para assar em forno pré aquecido a 160 graus ou até que fiquem levemente dourados.

Aí é só servir como você preferir. Aqui no Moinho, gostamos de comê-lo quentinho, com manteiga ou requeijão e um cafezinho para acompanhar!



# CapeleTTi Caseiro

## Ingredientes

### Massa (serve 2 pessoas)

- aproximadamente 200 g de farinha de trigo Famiglia Venturelli;
- 2 ovos;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- sal a gosto;

### Recheio

- 1 xícara de bacon frito bem sequinho (em cubos);
- salsinha bem picada, a gosto;
- 1 xícara de muçarela ralada grossa.

# Modo de Preparo

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo e abra um buraco no meio.

Adicione o sal, os ovos ligeiramente batidos e o azeite. Misture bem.

Amasse com as mãos até que a massa fique lisa, homogênea e sem grudar.

Cubra a massa com plástico filme ou pano de prato. Deixe descansar por 30 minutos para a massa deixar de ser elástica.

Em seguida, polvilhe com farinha uma superfície e coloque a massa. Estique-a com ajuda de um rolo.

**Dica Venturelli: Procure deixar a massa bem fininha, porque deixa o capeletti mais gostoso e menos pesado para o estômago!**

Agora, corte a massa em pequenos círculos. Podem ser feitos com um cortador de metal ou com um copo. Se for usar o copo, enfarinhe o topo para que não grude.

Adicione o recheio no centro das massas. Agora é só fechar como se fosse pastel, dobrando em forma de meia lua. Depois disso, junte as pontas, pressionando para que grudem.

**Dica essencial Venturelli: como a massa está enfarinhada, o melhor a fazer é passar um pouquinho de água nas extremidades e nas pontinhas, com o dedo ou um pincel. Assim, vai colar facilmente, evitando que a massa abra enquanto cozinha.**

Cozinhe os capelletis em água fervente. Quando eles começarem a boiar, deixe por mais dois minutos e estará pronto.

Escorra os capelettis e sirva com o molho que for de sua preferência!



# CalDOS Fáceis para Comer com Torradas

# Acompanhamento: Torradas

## Ingredientes

- 600g de farinha de trigo Famiglia Venturelli peneirada;
- 1 colher de sopa rasa de sal;
- 1 colher de sopa rasa de açúcar;
- 10g de fermento (colher de sopa rasa) para pães granulado;
- 2 colheres de manteiga ou margarina em temperatura natural;
- 350 ml de água morna.

## Modo de Preparo

Em um recipiente, separe e misture os ingredientes secos. Adicione manteiga, água e, aos poucos, vá sovando. Quando perceber que a massa está num ponto bom, forme uma bola dentro da tigela e forre com um filme plástico. Deixe crescer por 4 ou 6 horas.

Feito isso, faça a divisão da massa em bolinhas pequenas. Abra-as com um rolo de macarrão. Meça a umidade da massa e, caso esteja muito úmida, coloque um pouco mais de farinha de trigo Famiglia Venturelli.

Para obter o formato desejado, que neste caso é o de pão francês, enrole as massas. Após isso, coloque repartidamente em uma forma untada com manteiga. Cubra com um pano molhado e deixe descansar por mais 40min.

Parta para o preaquecimento do forno. A temperatura média deve ser de, aproximadamente, 240°C. Uma ótima dica para que a massa não resseque no forno é colocar em recipiente d'água junto à massa. Faça um pequeno corte nas massas. É importante também espirrar água sobre os pães antes de assar. Agora, coloque no forno e deixe que asse por 40 minutos. Tenha uma ótima degustação!

# Caldo de Feijão

## Ingredientes

- 1 xícara de chá de feijão preto ou carioquinha cru;
- 2 folhas de louro (opcional);
- 4 dentes de alho picados;
- 1 cebola média ralada;
- ½ xícara (de chá) de pimentão amarelo picado;
- 2 colheres de sopa de farinha semolina de trigo Famiglia Venturelli dissolvida em ½ xícara de água;
- 1 xícara (de chá) de cheiro verde picado;
- Sal a gosto;
- ½ xícara (chá) de calabresa;
- ½ xícara (chá) de bacon.

## Modo de Preparo

Frite o bacon com a calabresa e acrescente o alho picadinho deixando o mesmo dourar. Adicione a cebola e frite até que fique dourada.

Bata o feijão no liquidificador com o caldo. Depois, despeje na panela com os demais ingredientes fritos. Acrescente a semolina de trigo Famiglia Venturelli dissolvida em água antes da fervura e mexa bem para não empelotar. Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos e adicione o cheiro verde.

# Caldo Verde com Mandioquinha

## Ingredientes

- 100g de músculo bovino em pedaços;
- 1 unidade de cebola ralada;
- 5 unidades de mandioquinha;
- 1 maço de cheiro-verde;
- 4 xícaras (chá) de água;
- 1 vidro de palmito;
- 2 dentes de alho;
- 1 colher (chá) de azeite de oliva;
- 2 xícaras (chá) de couve;
- Sal a gosto.

## Modo de Preparo

Comece refogando a cebola, o cheiro-verde, a mandioquinha e o músculo de boi. Deixe cozinhando por, aproximadamente, 30min em fogo baixo. Após cozer, retire o músculo e o cheiro-verde. Bata o resto no liquidificador.

Em outra panela, refogue o alho junto com o azeite e a couve. Despeje o caldo na mesma panela, junto ao palmito, e deixe ferver.

# Caldo de Milho Verde

## Ingredientes

- 4 espigas de milho ou 1 lata em conserva;
- 1 caixa de creme de leite;
- $\frac{3}{4}$  de xícara de chá de leite;
- $\frac{1}{2}$  xícara de água quente;
- 1 cebola média ralada;
- Tempero a gosto;
- Muçarela;
- Linguiça calabresa;
- Bacon.

## Modo de Preparo

Essa receita de caldo de milho verde é bem fácil. Comece batendo o milho verde, o leite e a água quente no liquidificador. Reserve. Em outra panela coloque o bacon e a linguiça calabresa para fritar. Feito isso, acrescente o alho e a cebola e deixe-os fritar junto em fogo baixo. Quando ver que a cebola e o alho estão dourados, acrescente o milho batido no liquidificador e deixe cozinhando em fogo baixo. Mexa bem para que não grude no fundo da panela.

Perceba a textura. Caso veja que está ficando muito grosso, acrescente um pouco de água fria deixando ferver mais um pouco. Após isso acrescente o creme de leite e os pedaços de muçarela. Mexa um pouco mais e acrescente tempero a gosto, como cheiro verde por exemplo.



# Donuts Fofinhos

## Ingredientes

- 4 xícaras de farinha Famiglia Venturelli;
- 250 ml de água;
- 3 colheres de sopa de açúcar cristal Globo;
- 2 ovos;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 envelope (sachê) de fermento biológico seco (ou 3 tabletes de fermento fresco);
- 1 colher de sopa de margarina;

## Cobertura

- 400g de chocolate meio amargo;
- Confeitos coloridos.

# Modo de Preparo

## Massa

Coloque o açúcar e o fermento em um recipiente. Misture bem.

Acrescente a margarina, o sal e os ovos. Misture bem.

Acrescente, aos poucos, a farinha e a água, alternando entre um e outro.

Sove a massa até que ela esteja homogênea e lisa, sem grudar.

**Dica essencial Venturelli: Faça uma bola com essa massa e reserve-a em um recipiente e cubra com plástico filme. Aguarde até a massa dobrar de tamanho (cerca de uma hora), para que os donuts fiquem bem fofinhos!**

Em seguida, abra a massa em uma superfície lisa e enfarinhada e deixe-a bem espalhada, com a ajuda de um rolo. Ela deve ter a espessura de cerca de 1 centímetro e meio.

Use um cortador redondo para pressionar a massa, criando formatos de círculo. Use uma forma circular ou cortador menor para fazer o “furinho” que fica no meio da rosca (podem ser copos de tamanhos diferentes).

Reserve as rosquinhas em uma forma enfarinhada. Cubra e deixe descansar por 20 minutos.

Em seguida, frite as rosquinhas em óleo morno até que fiquem douradas por fora. O tempo para cada lado é de 40 segundos a 1 minuto.

**Dica Venturelli: Não frite em óleo muito quente, porque isso vai fazer o donut ficar “torrado” por fora e cru por dentro. Para saber o ponto certo da temperatura, coloque uma bolinha de massa submersa no óleo e, quando começar a fritar e ficar levemente dourada, seu óleo está perfeitamente aquecido.**

Retire o excesso com uma escumadeira e deixe escorrer em papel toalha.

Reserve as roscas fritas e, depois de esfriar completamente, é hora de adicionar a cobertura.

### **Cobertura**

Quebre o chocolate em pequenos pedaços e derreta em banho maria.

Banhe a superfície do donut e aplique por cima os confeitos. Deixe na geladeira por alguns minutos até endurecer.

**Dica Venturelli: depois de pronto, você pode cortar os donuts ao meio e rechear a gosto (com brigadeiro, beijinho, ganache, doce de leite, creme branco...)**

Lembrando que você pode optar por derreter chocolate branco, ao leite, ou o que for de sua preferência para fazer o recheio.



# Dicas Culinárias

Para finalizar esse livrinho mais do que especial, separamos dicas incríveis para você sempre acertar na hora de fazer bolos, deixando eles fofinhos, molhadinhos e incomparáveis.

## DICA #1



# Como Deixar o Bolo Molhadinho

## 1ª OPÇÃO – UMEDECER COM LEITE

Você já viu a sua vó ou a sua mãe fazerem aquele bolo molhadinho utilizando leite? Pois é, o bolo molhado com leite é uma ótima opção para deixa-lo com uma textura cremosa, claro que ele não pode ser mergulhado intensamente no leite, precisa ser aos poucos.

Por cima da massa (ou no meio dela, cortando a massa ao meio), faça furos com um garfo e vai regando o leite aos poucos para perfeita penetração. Mas experimente que você vai adorar a experiência!

## 2ª OPÇÃO – UTILIZE CALDAS

Também existe outra maneira de deixar o bolo molhadinho, que é fazer uma calda para molhar o bolo. Assim como o bolo pode ser de diversos sabores, a calda também pode ter esse privilégio. Você pode fazer calda de chocolate, calda de brigadeiro, calda de limão, calda de maracujá, calda de goiaba e por aí vai, use a imaginação e crie a sua calda predileta!

A calda também pode ser utilizada para rechear o bolo, não somente aplica-la por cima. É só cortar a massa ao meio ou fazer alguns furinhos com um garfo ou faca, e na hora de jogar a cobertura, a mesma será absorvida internamente pelos furinhos.

## 3ª OPÇÃO – REFRIGERANTE

Se você não tiver objeções ao uso de refrigerante, é uma ótima opção para deixar a massa do bolo molhadinha e com um sabor de destaque. (Dica Venturelli: É comum utilizar refrigerantes sabor guaraná!)

O processo é igual do leite. Recomendamos que corte a massa ao meio (com auxílio de uma faca grande), faça furos com garfo e regue com o refrigerante. Não exagere, caso contrário o bolo pode ficar doce demais. Para um bolo tamanho médio, sugerimos o uso de aproximadamente 300ml de refrigerante!

## DICA #2



# 12 Dicas Essenciais para Deixar o Bolo Fofinho

## 1. CUIDADO COM A TEMPERATURA DOS INGREDIENTES

A temperatura errada de alguns produtos pode estragar a receita. Ingredientes como a manteiga, os ovos e o leite têm influência direta na composição do bolo. Então, use-os de maneira correta! A manteiga e leite devem estar em temperatura ambiente. Portanto, retire-os da geladeira cerca de 30 minutos antes de começar as misturas. Os ovos também! Quando acostumadas com a temperatura ambiente, as claras costumam ficar mais durinhas, encorpando ainda mais sua receita.



## 2. SEPARE ANTES OS INGREDIENTES E UTENSÍLIOS

Organizar antes tudo o que você vai precisar para fazer um bolo fofinho de respeito ajuda muito! Essa é a hora de conferir tudo e também memorizar a receita. Verifique a disponibilidade das formas, os ingredientes necessários e se eles estão dentro do prazo de validade. Se possível, separe cada item para ter tudo mais visível e fácil na hora de colocar a mão na massa.

## 3. O FORNO

Existem alguns macetes quanto ao forno que nem todo mundo conhece. Então, atenção! Pré aquecer é muito importante! Isso ajuda com que seu bolo asse de forma proporcional. E para evitar que ele resseque, coloque uma vasilha d'água no forno nesse processo.

## 4. NÃO MISTURE TUDO DE UMA VEZ!

Fazer um bolo nada mais é que uma composição química. Por isso é importante que você entenda como funciona cada ingrediente. Não coloque tudo junto de uma vez. Vá com calma! Coloque aos poucos. Já quanto à farinha:

## 5. PENEIRAR QUASE TUDO

A farinha é um item que deve ser peneirado aos poucos durante a mistura. Isso é essencial para que a massa não fique toda empelotada. Experimente fazer isso também com o fermento e o açúcar. Perceba como o bolo irá ficar super fofinho e aerado depois de pronto.



## 6. CLARA EM NEVE É PERFEITA, SE BEM FEITA

Se você estiver fazendo uma receita que inclua a clara em neve, aqui vão algumas dicas: faça movimentos delicados! Sempre sentido contrário ao chão. Nesse caso, o fouet ou garfo podem ser utilizados, aí vai da sua escolha. A delicadeza também vale para a hora de misturar a clara aos outros ingredientes. Sem pressa!

## 7. POR ÚLTIMO, O FERMENTO

Como ensinamos acima, peneirar é vida! Isso pode servir para o fermento também. Saiba apenas que não se deve usar aquele fermento que está dentro do seu armário há um bom tempo, pois ele envelhece e pode acabar fazendo com que seu bolo não cresça. É importante também saber dosar. Se colocado demais, pode criar bolhas e deixar a massa solada e/ou pesada.

## 8. UNTAR PARA NÃO GRUDAR

Imagine fazer todos esses processos certinho e quando for desformar, o bolo ficar todo grudado. Isso não pode acontecer! Por isso, não esqueça de untar a forma. Nossa indicação é que se use especialmente a manteiga para isso. A margarina tem mais água e menos gordura, e isso pode interferir.

## 9. O PAPEL MANTEIGA É UMA OPÇÃO

Caso você perceba que a sua mistura irá ultrapassar os limites da forma, utilizar o papel manteiga pode ajudar seu bolo a não desmoronar e crescer lindamente.



## 10. BATIDINHAS LEVES

Depois de ter feito todo esse passo a passo e colocado aquela mistura linda na forma, dê batidinhas leves em volta. Isso vai ajudar para que fique tudo assentado e sem buracos na massa. Após feito isso, não demore muito para colocar o bolo para assar.

## 11. NO FORNO: NÃO ABRA ANTES DO TEMPO!

Esse momento é decisivo! Abrir antes de completar 15 minutos pode levar por água abaixo todo o seu esforço. Não tenha pressa. Espere. Após esse tempo, para testar a massa, você pode utilizar palitinhos em pontos estratégicos do bolo. O correto seria dois nas laterais e um no centro. Se os três saírem limpinhos, parabéns! Seu bolo está quase pronto. Hummmm!

## 12. A FINALIZAÇÃO

Fez o teste dos palitinhos e viu que seu bolo está douradinho, é hora de retirá-lo do forno. Como o bolo vai estar super fofinho (assim esperamos!), todo cuidado é necessário nesse momento. Não desenfome enquanto ainda estiver quente e deixe-o esfriar em temperatura ambiente.

Agora que você já conhece as dicas sobre como deixar o bolo

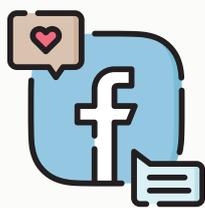
# Obrigada!

Este livrinho chegou ao fim, mas foi um prazer ter você com a gente! Quero te agradecer por ser Venturete, e nos acompanhar nessa maravilhosa aventura que é sempre estar se entregando na cozinha, buscando os resultados mais deliciosos!

**Continue sempre pertinho da gente:**



Instagram



Facebook



Clube Momentos  
Incomparáveis