

Continue



O que substituir a manteiga no bolo

Se você tem dúvidas e não sabe ao certo qual a função da manteiga no bolo, está no lugar certo! Acompanhar o passo a passo e elementos da receita é ideal, mas entender o funcionamento e a “ciência” por trás dos ingredientes é a chave para obter bolos incríveis. Então, confira a seguir as principais dicas que separei para ajudar você a preparar receitas irresistíveis de dar água na boca! Afinal de contas, qual a função da manteiga no bolo? Não é de hoje que sabemos como a gordura é um componente indispensável no preparo de um bolo, não é verdade? E a manteiga é justamente uma das muitas gorduras utilizadas em variadas e sensacionais receitas. Responsável por conferir maciez, aeração e melhor estrutura para a massa, quando utilizada com rigor e amplo conhecimento sobre o ingrediente, pode facilmente contribuir para um bolo realmente com “ar de profissional”. Isso acontece porque a manteiga, que é um derivado do leite, batido e transformado em uma emulsão, agrega muito mais do que sabor. É esse ingrediente que trabalha na retenção e conservação do ar na massa. Sabe quando você corta aquela fatia que parece um “pedaço de nuvem”? Então, saiba que ali a manteiga foi utilizada corretamente. Além disso, é um ingrediente que ajuda a deixar a massa mais úmida, resultando em um bolo molhadinho. No entanto, por mais que seja recomendado seu uso, é fundamental considerar os demais ingredientes que compõem a receita. Por exemplo, você sabia que a farinha de castanha e amêndoas possuem um nível elevado de gorduras? Com isso, automaticamente a quantidade de manteiga precisa ser reduzida, pois do contrário o sabor fica evidente demais no paladar. DICA EXTRA: manteiga é sensacional, mas quando usada na proporção certa, afinal, ninguém gosta muito de sabores acentuados de manteiga, especialmente ao apreciar um bolinho rápido no café da tarde, concorda? Uma recomendação que praticamente ninguém conta! Apenas como uma recomendação prática: se a receita for a de um bolo simples, como bolo de fubá ou bolo de milho, o ideal é usar o óleo vegetal tradicional. Isso porque ele ameniza ainda mais o sabor da gordura presente, auxilia na retenção de líquidos na medida e fortalece a conservação do bolo, no sentido de fazer a receita durar mais tempo e com melhor preservação dos sabores e frescor! A margarina também desempenha o mesmo papel? Posso substituir? A pergunta mais famosa no preparo de bolos: posso trocar a manteiga pela margarina? Então, assim como a manteiga, a margarina também é uma gordura, mas de origem vegetal. Na prática, é um composto produzido a partir do óleo vegetal e passa pelo negativo processo de hidrogenação, ou seja, o óleo líquido acaba se solidificando. Por ser uma opção bem mais barata e a manteiga de qualidade, chegando a custar 3 a 4 vezes menos, é amplamente utilizada nas receitas. Entretanto, há alguns aspectos que você precisa saber: E uma opção menos saudável de gordura. A depende da sua qualidade, pode deixar resquícios do sabor no bolo. O bolo acaba mais pesado. A massa esfaleira com mais facilidade. Textura da massa pode ficar comprometida com uma aparência oleosa. Possui muitos conservantes e espessantes químicos. Aqui vai uma curiosidade: a temperatura de derretimento da manteiga de qualidade fica próxima dos 32°C. E essa é basicamente a temperatura da nossa boca, ou seja, a manteiga acaba derretendo, já na margarina a temperatura para derreter é de 36°C e, na boca, não derrete e dá aquele “toque gorduroso”. O mesmo acontece no bolo. Portanto, você pode trocar a manteiga pela margarina sim, mas faça isso sabendo que a qualidade e o resultado do seu bolo não serão tão agradáveis! Se você está pensando em substituir a manteiga, veja 5 formas de trocar! Vamos supor que você está sem manteiga ou simplesmente não se “engraça” muito com seu sabor e por isso quer saber da sua função no bolo. Saiba que antes de se desesperar, existem algumas alternativas para substituir e ainda assim obter bons resultados, conheça 5 opções que selecionei para você: Óleos: grassol, semente de uva, canola e o mais indicado, o óleo de milho, pois não deixa sabor residual, como acontece com o de grassol. Lentilhas: quando feita como purê, oferece uma ótima opção saudável para incorporar nas receitas. Purê de maçã: além de substituir bem a manteiga, pode ajudar a reduzir a quantidade de açúcar, pois traz a frutose como auxílio. Purê de amêndoas: rica em ácido oleico, é um pouco trabalhoso de encontrar, mas vai muito bem no lugar da manteiga. Óleo de coco: apresenta boa resistência a altas temperaturas e entrega as propriedades e gorduras necessárias para a massa perfeita de bolo. A manteiga é recomendada em todas as receitas? Quando trocar é recomendado? Outro ponto muito importante é saber que nem toda receita “casa” tão bem com a presença da manteiga. Por exemplo, em bolos simples, prefira óleos como o de coco ou milho, pois deixam a massa mais macia e não interferem no sabor. Agora, para receitas recheadas e que necessitam ficar sob refrigeração, a manteiga deve ser evitada a todo custo na verdade. A baixa temperatura faz com que a gordura da manteiga enrijeça com facilidade, deixando a massa pesada, quebra fácil e com aspecto de embuturada. Procurando como substituir manteiga nos bolos ou como substituir margarina no bolo? Simplesmente prepare um bolo sem manteiga! Neste caso o substituto é o óleo, que deixa o bolo fofoquinho por mais tempo, mesmo na geladeira. Este bolo simples é um dos mais versáteis que você pode preparar. Não apenas por ser fácil e econômico, mas também porque você pode acrescentar outros ingredientes a gosto para incrementar o sabor: essência de baunilha, raspas de laranja, calda de açúcar e cobertura de chocolate são algumas das opções, qual delas a mais gostosa? Descubra como fazer esta receita de bolo sem manteiga fofoquinho e gostoso com o nosso passo a passo aqui no TudoReceitas e surpreenda-se! Também lhe pode interessar: Receita de Bolo sem fermento 1 Comece por separar as claras das gemas e pré-aquecer o forno a 180°C. 2 Em seguida, bata as claras até ponto de neve na batedeira, isto é, até ficarem consistentes e sem escorrer na tigela. 3 Em seguida coloque o açúcar e as gemas dentro de uma tigela e bata muito bem até virar um creme suavo. Dica: Este passo é importante para que o bolo sem manteiga fique fofoquinho. 4 Pouco a pouco adicione a farinha, o leite e o óleo alternadamente no creme de gemas e açúcar, enquanto mistura muito bem. Incorpore as claras em neve, com cuidado para que não percam o ar, e por fim o fermento em pó. 5 Coloque a massa em uma forma de bolo (redonda ou retangular) untada e enfarinhada. Leve ao forno a 180ºC por 45 minutos aproximadamente. Para saber se o bolo está pronto, faça o teste do palito. Esta é uma dúvida que surge sobretudo quando estamos na cozinha, queremos preparar um bolo feito com manteiga mas nos damos conta que não temos esse ingrediente em casa, certo? No entanto não é esse o único caso: fazer bolo sem manteiga é válido também para quem sofre de intolerância à lactose e pode apenas consumir bolos sem leite, sem manteiga e sem iogurte.Qual a função da manteiga no bolo?O sucesso de uma receita de bolo depende sobretudo dos ingredientes e quantidades usadas, pois cada ingrediente tem um papel importante a desempenhar na estrutura e sabor dos bolos. No caso da manteiga, que neste caso se encontra na mesma categoria que a margarina e o óleo, é responsável por conferir sabor, ajudar a reter o ar na massa (importante para conseguir um bolo fofoquinho e crescido) e, em conjunto com a lecitina presente na gema do ovo (que é um emulsificante), ajuda também a reter água na massa, o que aumenta a durabilidade do bolo! Posso substituir manteiga por óleo no bolo?Regra geral sim, tem como substituir a manteiga no bolo por óleo e conseguir um bolo gostoso, sobretudo se a receita indicar para usar manteiga derretida. A exceção são bolos que indicam especificamente para usar manteiga gelada, porque nesse caso o óleo não vai dar a liga que se pretende. A fórmula para substituir manteiga ou margarina por óleo nos bolos é a seguinte: 100 g de manteiga podem ser substituídos por cerca de 1/2 xícara de óleo2. Referências Receitas que você não pode perder Suba a sua foto de Receita de Bolo sem manteiga José arthur silva da cruz 05/05/2023 tem como fazer com leite em pó? Fernanda 18/11/2022 Estou fazendo o bolo muito fácil a receita foi fazendo como a Daniele estou com ele no forno. Daniele 10/10/2022 Estou com o bolo no forno, mais gostei dos detalhes da receita que vi vai colocando e vai marcando muito top !! Marcela 23/08/2022 Muito bom!! Fiz pra minha filha e na verdade todos amaram. Hoje farei novamente, mais vou acrescentar chocolate em pó é vó como fica Ivana de Sa Santos 08/12/2021 Como posso imprimir a receita? Favor não mandar muitos emails Equipe TudoReceitas 09/12/2021 Oi Ivana, atualmente não estamos enviando emails. Se você estiver usando o celular pode imprimir a receita clicando no topo da tela, onde diz "Partilhar" e baixar o documento PDF para imprimir. Se estiver usando o computador, desça um pouco na tela e, na barra azul que surge no topo, clique no ícone da impressora. Obrigada! Rosângela 25/11/2021 Gosto muito dessa receita só uso ela, além do mais continua gostoso por dias(5),coloco na boleira tampadinho, não falta bolo aqui em casa.as vezes coloco pacotinho de coco ralado,ou gostas de baunilha,ou outro essência ah, granulado fica ótimo tbm. Sandra Feijó Da Conceição 02/11/2021 Fiz essa receita, mas no meio do processo vi que não vinha leite na geladeira, então esperei dois limões era o que tinha na geladeira completei com água para dar a medida do leite, e deu certo! Acredite se quiser hahahahah ☺, ficou bem fofoquinho e Asou em 25 min meu forno é bem potente. Lurana 26/04/2021 Muito bom Camilla 17/04/2021 Ficou uma delícia! Reservei 1/3 da massa e acrescentei chocolate. Todos pediram bis!Monica 13/02/2021 Eu gostei muito, ficou bem fofoquinho, mas achei que deu uma leve solada no meio do bolo. Será que foi a temperatura do forno, aqui em casa é elétrico? Eu segui a receita. Quanto tempo antes do bolo ir pro forno eu tenho que deixar ele pré aquecido? Eliete Lopes 03/08/2020 Amei as receitas. Naiara 22/05/2020 Substitui a farinha por aveia em flocos e o leite por suco de laranja. Rende bastante e a massa cresceu tanto que saiu da forma. JANEIDE NEVES 16/02/2020 Amei vou testar ainda hoje e depois mando a foto PALOMA MARQUES SANTOS 04/02/2020 Muito bom e fácil!! Eu ainda dividi, metade normal e metade com achocolatado. Ficou uma delícia! Obrigada! Larissa 30/12/2019 Ótima receita. Obrigada!!! eu 15/10/2019 Viv linda .D a massa ficou IGUAL a da tua foto. Segui as etapas, direitinho, pensei ir a farinha e ficou blz. tudo pra não precisar comprar pão amanhã, kkk Sara Silva 15/10/2019 Oi, que bom que você gostou desta receita de bolo sem manteiga! Obrigada pelo seu comentário e continue preparando nossas sugestões. Ilsonar Bernardino Barreto 09/08/2019 Não sei se ficou gostoso mais ta muito cheroso ficou muito foto. Sara Silva 12/08/2019 Oi Ilsonar, que bom saber isso! Obrigada pelo seu comentário e suba foto do seu bolo pronto Quero ver mais comentários Foto postada por Naiara:Rende bastante. Coloquei suco de laranja no lugar do leite e aveia em floco no lugar da farinha de trigo. Foto postada por Fernanda:Receita fácil demais e resultado bolo maravilhoso obrigada pela receita achei voce quando fui procurar fazer bolo sem manteiga por que a minha estava bem pouca . Receita de Bolo sem manteiga Acabou o leite, os ovos e até faltou farinha? O chocolate está no fim e você esqueceu de comprar fermento? Não tem problema! A boa notícia é que é mais do que possível preparar bolos com substitutos para alterar completamente o sabor e sem arruinar de vez a sua receita. Vale até para pessoas que estão fazendo dieta ou com algum tipo de restrições e intolerâncias alimentares. Ovos É quase sempre o primeiro item de muitas das receitas de bolo e você descobriu que está sem? Calma, dá para resolver. Nota: Se for adicionar a maionese, lembre de diminuir a quantidade de óleo/manteiga na sua receita. Manteiga/Óleo e vice versa Que a manteiga pode ser substituída por óleo e vice versa é mais do que sabido, mas não é só dessa substituição que falamos aqui. Substitua - 1 xícara de manteiga/óleo, Por - 1 xícara de gordura de coco. - 1 xícara de azeite ou qualquer outro óleo vegetal. - 1 xícara de nata batida, (neste caso, lembre de usar menos leite na sua receita). - 1 xícara de margarina, ou, - 1/2 xícara de maionese. Açúcar Lembre-se que essa substituição irá alterar o sabor da massa, mas é totalmente possível e viável. Nota: Se for adicionar o mel, melão ou maple, lembre de diminuí-lo no leite/ água/suco usado na sua receita. Leite Saiba que quase todo e qualquer líquido cabe aqui, mesmo seus teores em gorduras e espessuras sendo diferentes. E o melhor é que para transformar sua receita em uma versão sem lactose, basta não usar manteiga e leite animal. Substitua - 1 xícara de leite animal, Por - 1 xícara de água + 1 colher de extrato de baunilha. - 3/4 de xícara de leite de coco + 1/4 de xícara de *água, - 1 xícara de leite de aveia, castanhas, ou soja, - 1/2 xícara de suco de frutas cítricas + 1/2 xícara de água, - 1 xícara de suco de qualquer fruta que não seja cítrica, - 1 xícara de iogurte, - 1 xícara de café passado e bem forte, - 1 xícara de purê de frutas ou papinha de bebê, ou, - 1/2 xícara de aveia em flocos + 3/4 de xícara de água quente, (bata no liquidificador até virar um creme). *Acréscente 1/2 de água toda vez que o leite vegetal for muito espesso. Nota: Com excessão do iogurte e da água, todos os outros substitutos vão alterar o sabor do bolo, (não espere fazer um bolo de baunilha acrescentando café coado, lógico que virará bolo de café) .). Cacau em pó O mais óbvio é substituí-lo por achocolatado ou chocolate em pó, mas dá também para usar chocolate em barra derretido e até se aproveitar de um truque mais miquirina: (o qual realça o sabor do chocolate, então se na sua receita pede 1 xícara de chocolate em pó e você percebeu que só tem 1/2, acrescente então 1 colher de sobremesa de café solúvel, claro que não fica idêntico, mas disfarça muito aquele bolo que seria pálido e sem sabor). Substitua - 1 xícara de cacau em pó, Por - 1 xícara de achocolatado, (por conter açúcar, a massa ficará mais doce). - 100g de chocolate derretido, (misture-o depois que bater os ovos), ou, - 1/2 xícara de cacau + 1 colher de sobremesa de café solúvel. Farinha Se você é celíaco ou simplesmente quer diminuir a ingestão de glúten, fazer esta substituição será imprescindível. Fermento em pó Por último, o item que trará leveza e fará qualquer massa crescer corretamente. *Só adicione o vinagre ou o limão na hora que for acrescentar o bicarbonato. Dica: Se não tem nem bicarbonato, use o dobro de claras que a receita pede. Bata as claras em neve e adicione-as por último, coloque no forno e torça para dar certo .). Isso não é garantia de sucesso, mas vai ajudar o bolo a crescer levemente. Ex.: Se seu bolo pede 4 ovos, separe as claras das gemas, use as gemas no bolo normalmente. Pegue as 4 claras, adicione mais 4 claras, então, bata as 8 claras em neve no ponto de picos firmes, logo após, adicione-as na massa do bolo de forma delicada. Bônus Corantes Todos os corantes alimentícios artificiais podem ser substituídos por alimentos. Substitua - Algumas gotas de corante artificial, Por - Vermelho: Geléia, purê de frutas vermelhas ou suco de beterraba. - Verde: Folhas de couve ou espinafre batida com um pouco de água ou leite. - Azul: Caldo de repolho roxo + bicarbonato ou chá de clitoria, (veja aqui). - Amarelo: Purê de frutas amarelas ou abóbora, - Preto: Cacau black ou café solúvel. Obs.: Com as cores primárias é possível criar outras infinidades de cores secundárias e terciárias. Saiba que substituir um dos ingredientes podem alterar levemente o gosto da receita, mas alterar mais do que isso transformará seu bolo em outro sabor. Todas as imagens: Baked Bree | Texto e fotos de substituição: Carla Antoni Quando se trata de escolhas culinárias, a substituição da manteiga por óleo tem conquistado cada vez mais espaço nas cozinhas de quem busca opções mais saudáveis e versáteis. Além disso, entender as nuances entre a manteiga e a margarina pode abrir um mundo de possibilidades na sua jornada gastronômica. A transição da manteiga para o óleo não é apenas uma questão de redução de calorias; é uma escolha que impacta diretamente a textura e o sabor dos seus pratos. O óleo, por ser líquido à temperatura ambiente, confere uma maciez irresistível às receitas, resultando em bolos mais úmidos e massas mais leves. Além disso, a versatilidade do óleo permite experimentações culinárias sem precedentes, adequando-se tanto a preparações doces quanto salgadas. Para substituir a margarina ou manteiga por óleo, substitua ¼ da quantidade de manteiga derretida por óleo. Por exemplo, se a receita requer uma xícara de manteiga derretida, substitua por ¼ de xícara de óleo. Enquanto a manteiga derretida contém água e gordura, o óleo é composto exclusivamente por gordura. Optar por ¾ da quantidade de óleo assegura que a receita mantenha o equilíbrio adequado de gordura. Ao optar por óleos saudáveis, como o azeite de oliva extra virgem, você não apenas contribui para a saúde do seu coração, mas também adiciona camadas de sabor complexo às suas receitas. O óleo de coco, por exemplo, traz um toque tropical e uma consistência rica a sobremesas, enquanto óleos neutros, como soja, se tornam aliados perfeitos para pratos mais suaves. Enquanto a manteiga é um ingrediente clássico, apreciado pelo seu sabor rico e textura cremosa, a margarina surgiu como uma alternativa mais acessível e de origem vegetal. No entanto, a escolha entre ambas vai além do preço. A manteiga, derivada de leite, adiciona um sabor característico e é rica em gorduras saturadas. Já a margarina, geralmente à base de óleos vegetais, oferece uma opção mais baixa em gorduras saturadas, mas pode conter ácidos graxos trans. Clique aqui para acessar o artigo aonde explico a função de cada um dos ingredientes em um bolo. A decisão entre óleo, manteiga e margarina é, em última análise, uma questão de equilíbrio e preferência pessoal. Ao entender as características de cada ingrediente, você pode adaptar suas receitas conforme seu estilo de vida e paladar. Experimente, descubra suas combinações preferidas e abra as portas para um mundo de possibilidades na sua cozinha. O segredo está em encontrar o equilíbrio perfeito entre o saudável e o delicioso.Deixe aí nos comentários se você já sabia como substituir a margarina ou manteiga por óleo e vice e versa! Compartilhe suas receitas de Valor nas redes sociais e no nosso canal do Youtube para ficar por dentro dos nossos artigos e receitas! Preparar bolos caseiros é uma experiência deliciosa e gratificante, mas a manteiga nem sempre está disponível ou pode não ser a melhor opção para todos. Seja por falta do ingrediente, intolerância à lactose, dieta vegana ou simplesmente para tornar suas receitas mais leves, existem diversas alternativas que podem substituir a manteiga sem comprometer o sabor ou a textura. 10 maneiras de substituir a manteiga nas receitas | Foto: Freepik 1- Óleo vegetal Substitua 100 g de manteiga por 80 ml de óleo vegetal neutro (como grassol ou milho). Evite azeite de oliva em sobremesas, pois seu sabor é muito marcante. 2- Iogurte natural Use 125 g de iogurte natural integral para cada 100 g de manteiga. Essa alternativa mantém os bolos leves e fofos. 3- Creme de leite Substitua 100 g de manteiga por 125 ml de creme de leite líquido. Para uma versão mais leve, opte pelo creme vegetal. 4- Purê de abacate Uma opção surpreendente e saudável: 60 g de purê de abacate substituem 100 g de manteiga. Basta amassar bem ou bater a polpa até ficar homogêneo. 5- Margarina vegetal Para uma substituição direta, use 100 g de margarina vegetal no lugar de 100 g de manteiga. Ideal para quem tem intolerância à lactose. 6- Queijo cottage (Fromage Blanc) Perfeito para massas mais úmidas: substitua 100 g de manteiga por 100 a 120 g de queijo cottage ou fromage blanc. 7- Purê de banana Troque 100 g de manteiga por 100 g de banana amassada. Além de dar maciez, a banana reduz a necessidade de açúcar na receita. 8- Comota de maçã Assim como a banana, substitua 100 g de manteiga por 100 g de purê de maçã. Esse substituto é leve e naturalmente doce. 9- Manteiga de amendoim Ideal para biscoitos e muffins: 60 g de manteiga de amendoim substituem 100 g de manteiga. Derreta em banho-maria antes de usar para facilitar a incorporação. 10- Óleo de coco Use 100 g de óleo de coco no lugar de 100 g de manteiga. Excelente para massas quebra-danças e coberturas. Essas alternativas permitem adaptar suas receitas às suas necessidades alimentares sem abrir mão do sabor e da textura. Experimente e descubra qual substituição funciona melhor para cada tipo de doce! Ir para o conteúdoEstá procurando uma receita de bolo sem manteiga? Então você chegou ao lugar certo! Neste bolo, o óleo substitui a manteiga, deixando o super fofoquinho por mais tempo, mesmo na geladeira. Este bolo simples é incrivelmente versátil! Além de ser econômico e fácil de fazer, você pode adicionar ingredientes extras para incrementar o sabor: essência de baunilha, raspas de laranja, calda de açúcar e cobertura de chocolate são algumas opções deliciosas. Descubra como preparar esta receita de bolo sem manteiga fofoquinho e gostoso com o nosso passo a passo e surpreenda a todos! Prepare-se para fazer um bolo sem manteiga receita incrível, pois é isso que você vai encontrar aqui no TudoReceitas!1Comece separando as claras das gemas e pré-aqueça o forno a 180°C. Um bolo sem manteiga receita incrível começa com uma preparação cuidadosa!2Bata as claras em neve na batedeira até ficarem consistentes e sem escorrer na tigela. Essa etapa é essencial para a textura do seu bolo sem manteiga receita incrível!3Em uma tigela, bata bem o açúcar e as gemas até formar um creme suave e homogêneo. Dica: Este passo é fundamental para um bolo sem manteiga receita incrível e super fofoquinho!4Adicione aos poucos a farinha, o leite e o óleo alternadamente ao creme de gemas e açúcar, misturando bem. Incorpore delicadamente as claras em neve e, por fim, o fermento em pó. Misture tudo com cuidado para não perder o ar. Com este processo seu bolo sem manteiga receita incrível vai crescer lindamente!5Despeje a massa em uma forma de bolo (redonda ou retangular) untada e enfarinhada. Leve ao forno a 180ºC por aproximadamente 45 minutos. Para garantir que seu bolo sem manteiga receita incrível esteja pronto, faça o teste do palito.6Deixe esfriar e desenforme. Seu bolo sem manteiga receita incrível está pronto para ser degustado! Sirva simples ou decore a gosto. Compartilhe sua experiência nos comentários!Procurando mais receitas de bolo sem manteiga? Explore nosso site!Sim! Substituir manteiga por óleo em bolos é uma ótima opção, principalmente para quem tem intolerância à lactose. Esta receita de bolo sem manteiga receita incrível prova isso!Qual a função da manteiga no bolo?A manteiga confere sabor, ajuda a reter o ar na massa (para um bolo fofoquinho) e, junto com a gema do ovo, retém água, aumentando a durabilidade.1Posso substituir manteiga por óleo no bolo?Geralmente, sim! A menos que a receita especifique manteiga gelada. A proporção é: 100g de manteiga por cerca de 1/2 xícara de óleo.2ReferênciasSuba a sua foto de Receita de Bolo sem manteigaJosé arthur silva da cruz05/05/2023 tem como fazer com leite em pó?Fernanda18/11/2022 Estou fazendo o bolo, muito fácil a receita! Estou com ele no forno.Daniele10/10/2022 Estou com o bolo no forno, gostei muito dos detalhes da receita!Marcel23/08/2022 Muito bom!! Fiz pra minha filha e todos amaram. Hoje farei novamente, vou acrescentar chocolate em pó!Rosângela25/11/2021 Gosto muito dessa receita, uso sempre! Coloco coco ralado, essência de baunilha ou granulado.Sandra Feijó Da Conceição02/11/2021 Fiz essa receita, mas no meio do processo vi que não tinha leite na geladeira, então esperei dois limões, era o que tinha na geladeira, completei com água para dar a medida do leite, e deu certo! 1 Ficou bem fofoquinho e assou em 25 min meu forno é bem potente.Lurana26/04/2021 Muito bomCamilla17/04/2021 Ficou uma delícia! Reservei 1/3 da massa e acrescentei chocolate. Todos pediram bis!Monica13/02/2021 Eu gostei muito, ficou bem fofoquinho, mas achei que deu uma leve solada no meio do bolo. Será que foi a temperatura do forno, aqui em casa é elétrico? Eu segui a receita. Quanto tempo antes do bolo ir pro forno eu tenho que deixar ele pré aquecido?Eliete Lopes03/08/2020 Amei as receitas.Naiara22/05/2020 Substitui a farinha por aveia em flocos e o leite por suco de laranja. Rende bastante e a massa cresceu tanto que saiu da forma.JANEIDE NEVES16/02/2020 Amei vou testar ainda hoje e depois mando a fotoPALOMA MARQUES SANTOS04/02/2020 Muito bom e fácil!! Eu ainda dividi, metade normal e metade com achocolatado. Ficou uma delícia! Obrigada!Larissa30/12/2019 Ótima receita. Obrigada!!!Larissa28/09/2019 Ola... de vontade de fazer, porem tenho apenas 1 ovo kkkkkkSera que fica gostoso do mesmo jeito??Quero ver mais comentáriosQuer mais receitas incríveis como essa? Navegue pelo nosso site e encontre a receita perfeita para você! Experimente a nossa Bolo sem manteiga receita incrível e veja a mágica acontecer na sua cozinha!Link OriginalEntre em contato conosco: Clique aqui23 de dezembro de 20241 de abril de 20259 de abril de 2025