

A close-up photograph of a chocolate cake. The top is dusted with cocoa powder, and a layer of dark chocolate ganache is visible. The background is a soft-focus view of the cake's surface.

Mafalda Agante

HÁ ALGUÉM
MAIS GULOSA
DO QUE EU?

FOTOGRAFIA
DIOGO AGANTE

OFICINA
DO LIVRO



A rustic wooden table with a white plate of cake, a bowl of nuts, and decorative dried flowers. The plate has a textured, embossed pattern. The cake is golden-brown and topped with a dollop of white cream. A silver fork is placed on the plate, holding a small round piece of cake. In the top left corner, there is a small white bowl filled with chopped nuts. In the top right corner, there are several dried flowers, including a pink one and a spiky one.

É com bolos
que celebramos
o melhor da vida



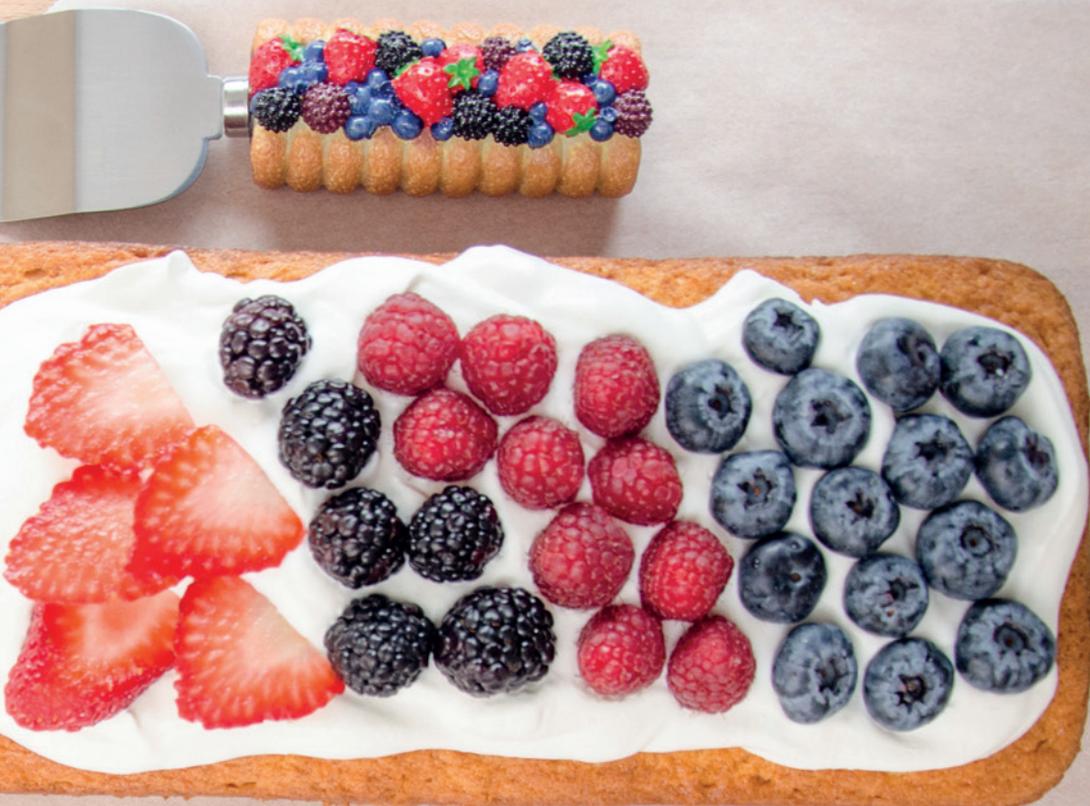
ÍNDICE

Introdução	15
O meu bolo brigadeiro	18
<i>Brownies</i> de chocolate	20
Bolo húmido de chocolate de leite (sem farinha)	22
Bolo de limão e framboesas	24
Chocolate, <i>whisky</i> e <i>toffee</i>	28
Bolo de pêra com Vinho do Porto	30
Bolo de frutos silvestres	32
<i>Red Velvet</i>	36
O meu pão-de-ló preferido	38
Bolo de pêssego	40
Bolo doce de leite	42
Bolo de leite com coco	44
Bolo com <i>mascarpone</i> , café e chocolate	46
Bolo com <i>coulis</i> de morango e <i>chantilly</i>	48
Bolo de cenoura com calda de chocolate	50
Fofíssimo de laranja	52
Bolo de abóbora e noz	54
Bolo de limão	56



Bolo de Reis	58
Bolo de chocolate com morango (na caneca)	60
Bolo de limão em taças	62
Bolo com creme de chocolate de leite	64
Bolo húmido de maçã	66
Bolo de maçã e noz	68
Bolo polpa de laranja	70
Bolo de café	72
Bolo de chocolate húmido com <i>chantilly</i> e romã	74
Bolo com <i>chantilly</i> de chocolate e morangos	76
Bolo de Natal	78
Bolo de chocolate com <i>cream cheese</i> e limão	80
Bolo com goiabada e <i>cream cheese</i>	82
Bolo de cenoura com <i>glacé</i>	84
Bolo de chocolate sem farinha	86
Bolo de framboesa com <i>lemon curd</i>	88
Bolo de banana e doce de leite	90
Bolo Mármore	92
Bolo de limão e manteiga com laranja cristalizada	94
Bolo de requeijão	96
Bolo de chocolate e amêndoa (sem glúten)	98
Bolo de canela, café e noz na caneca	100

<i>Cheesecake</i> de framboesa no micro-ondas	104
Bolo com creme diplomata	106
Bolo cremoso de chocolate com mousse	108
Baunilha e morango	112
Bolo de maçã	114
Quadrados com creme de chocolate	116
Fatias com merengue	118
Bolo cremoso de amêndoa	119
<i>Clafoutis</i> de framboesa e morango	122
Bolo de pêra caramelizado	124
<i>Clafoutis</i> de pêra	126
Bolo de azeite com chocolate	127
Bolo de cenoura e nozes com <i>cream cheese</i>	128
Bolo de limão com <i>glacé</i>	130
Bolo de iogurte (sem leite e sem óleo)	132
Bolo de noz com doce de ovos	134
Bolo de leite	135
Bomba de chocolate com mirtilos	137
Bolo de ananás	138
<i>Cheesecake</i> de morango	139
<i>Pavlova</i> de chocolate	140



Bolo de dois chocolates com frutos vermelhos	142
Fatias de abóbora com <i>cream cheese</i>	144
Bolo de mel (sem açúcar)	146
Bolo de avelã com chocolate	147
Bolo de chocolate negro marmoreado	148
Bolo de maçã na caneca	150
Bolo de bolacha	152
Bolo de chocolate (ideal como bolo de aniversário)	154
Bolo de chocolate recheado	156



INTRODUÇÃO

A minha paixão pela doçaria começou quando eu ainda era criança. Não consigo precisar a altura em que me fui «colando» às *vitruines* das pastelarias. Poderia chamar-lhe «amor», até porque dizem que as paixões desaparecem com o tempo, e não foi o caso. Esta relação de amor-paixão não tem prazo e vem crescendo cada vez mais. Lembro-me perfeitamente... dia em que eu fosse a uma pastelaria, era uma ocasião feliz: entrava e tinha sempre dúvidas quanto aos bolos a escolher – pois normalmente nunca pedia apenas um. A visita à pastelaria traduzia-se em sorrisos, sem dúvida. Por gostar tanto de doces, também comecei a confeccionar bolos em casa, por iniciativa própria, e esse gosto nunca desapareceu.

Sou repórter e há dois anos decidi juntar duas paixões. Sempre me disseram que eu era a pessoa mais gulosa que conheciam. Lembrei-me do espelho mágico da Branca de Neve, e assim nasceu a pergunta: «Espelho meu, espelho meu, há alguém mais gulosa do que eu?» Dei então início ao blogue «Há alguém mais gulosa do que eu?», onde mostro a melhor doçaria de Portugal em pastelarias, restaurantes e hotéis, até que decidi partilhar, também no blogue, as receitas que faço em casa: por se revelarem tão fáceis e saborosas, têm sido um sucesso em número de visualizações. Até pessoas que raramente se aventuram na cozinha me confessam que irão experimentar os meus bolos, visto serem as receitas tão simples.

A verdade é que a presença dos doces na vida das pessoas é uma constante, desde o primeiro dia, a começar pelas festas de aniversário. Qualquer ocasião festiva tem obrigatoriamente a presença de um bolo. Aliás, não seria uma celebração sem um bolo! Por isso, reuni os meus preferidos, receitas fáceis e deliciosas, para os leitores confeccionarem em casa.

Espero que as receitas deste livro passem a ser obrigatórias, não só nas vossas celebrações, mas todos os dias!





O meu bolo brigadeiro

INGREDIENTES

BOLO:

4 OVOS

230 g de açúcar

50 g de chocolate preto

1 café quente

35 ml de óleo vegetal

150 g de farinha de trigo com fermento

75 g de cacau em pó

100 ml de *buttermilk* (100 ml de leite misturado com 1 colher de sobremesa de sumo de limão)

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio

CREME:

300 ml de natas

1 lata de leite condensado

50 ml de leite

100 g de chocolate de culinária

1 colher de sopa de manteiga

Cacau em pó para polvilhar

PREPARAÇÃO

Preparar o *buttermilk*, deixar repousar 10 minutos.

Pré-aquecer o forno a 180 °C.

Untar uma forma redonda com margarina, forrar com papel vegetal, também untado.

Derreter o chocolate preto, misturar com o café e reservar. À parte, bater os ovos cerca de 4 minutos. Adicionar o *buttermilk*, o óleo e o chocolate derretido com o café. Misturar muito bem. Acrescentar os ingredientes secos peneirados e bater até a massa ficar homogénea. Levar ao forno a cozer durante 40 minutos. Depois de frio, cortar ao meio.

CREME:

Levar todos os ingredientes num tacho ao lume e deixar engrossar. Depois de arrefecido, rechear e cobrir o bolo. Polvilhar com cacau em pó.

Está a ver aqueles bolos que são uma perdição?

Os que nos obrigam a visitar a cozinha

(ou a divisão onde se encontram) várias vezes?!

Este é um perfeito exemplo disso. Uma paixão à primeira garfada (ou colherada). Experimente e diga lá se não é um bolo de comer e chorar por mais. Aposto que aí em casa não dura mais do que umas horas.



Brownies de chocolate

INGREDIENTES

4 ovos

200 g de açúcar mascavado

150 g de manteiga

90 g de cacau em pó

100 g de farinha

1 colher de sobremesa de
essência de baunilha

50 g de chocolate de leite
triturado

PREPARAÇÃO

Pré-aquecer o forno a 190 °C.

Forrar um tabuleiro com papel vegetal untado com margarina.

Derreter num tacho a manteiga com o açúcar.

Peneirar os ingredientes secos, misturar no tacho e retirar do lume. Bater os ovos com a baunilha e juntar a mistura anterior.

Adicionar o chocolate de leite triturado.

Colocar a massa no tabuleiro e levar ao forno durante 20 minutos. Depois de arrefecer, cortar aos quadrados e polvilhar com açúcar em pó. Servir com gelado.