

Bolos Caseiros

Perfeitos

Os bolos que vendem todos os dias da semana. Receitas simples, sabor de fazenda, margem alta. O queridinho do café da tarde.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume IX

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

Os bolos que *vendem todo dia.*

Bolo caseiro é o produto que **não tem temporada baixa**. Pessoa toma café da tarde 365 dias do ano. Esses são os bolos que pagam o aluguel — não os bolos premium de festa, mas os do dia a dia.

Esse ebook traz **10 receitas que rendem todos os dias**. Bolo de fubá, de cenoura com brigadeiro, de milho, de banana, de laranja, de chocolate molhado — clássicos brasileiros refinados com técnica.

Cada receita vem em duas versões: a *caseira pura* (pra cliente nostálgico) e a *incrementada* (pra cliente que quer pagar mais).

Você pode vender esses bolos em fatias avulsas (R\$ 8 a R\$ 12 cada) ou inteiros (R\$ 50 a R\$ 120). Margem alta, demanda constante, base de toda confeitaria de bairro de sucesso.

Vamos fazer dinheiro.

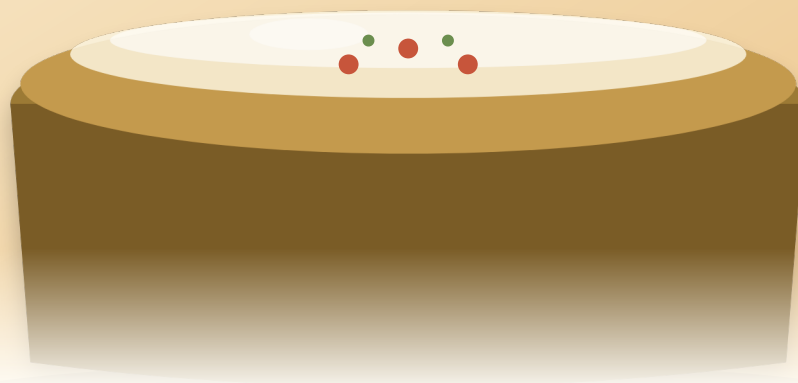
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Dez bolos. Vendas todos os dias.

- | | | |
|----|---|---------|
| 01 | Bolo de Fubá Cremoso
<i>O abraço do interior em formato de bolo.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Bolo de Cenoura com Cobertura
<i>O bolo de aniversário infantil eterno.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Bolo de Chocolate Molhado
<i>Chocolate intenso, fofinho, irresistível.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Bolo de Banana com Canela
<i>Aproveita as bananas maduras com lucro.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Bolo de Laranja com Calda
<i>Frescor cítrico que conquista todas as idades.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Bolo de Maçã com Crumble
<i>Sabor de torta de outono em formato de bolo.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Bolo de Milho Cremoso
<i>Sem farinha, sabor de festa junina ano todo.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Bolo de Café com Nozes
<i>O sabor adulto que vende em padaria gourmet.</i> | PÁG. 11 |
| 09 | Bolo de Abacaxi Caramelizado
<i>O bolo invertido americano em versão brasileira.</i> | PÁG. 12 |
| 10 | Bolo de Coco Gelado
<i>Refreshante, cremoso, perfeito pro verão.</i> | PÁG. 13 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICO · RURAL

01

Bolo de *Fubá Cremoso*

"O ABRAÇO DO INTERIOR EM FORMATO DE BOLO."

RENDIMENTO 1 bolo · 10 fatias	PREPARO 15 min	FORNO 45 min forno	DIFICULDADE Fácil
---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

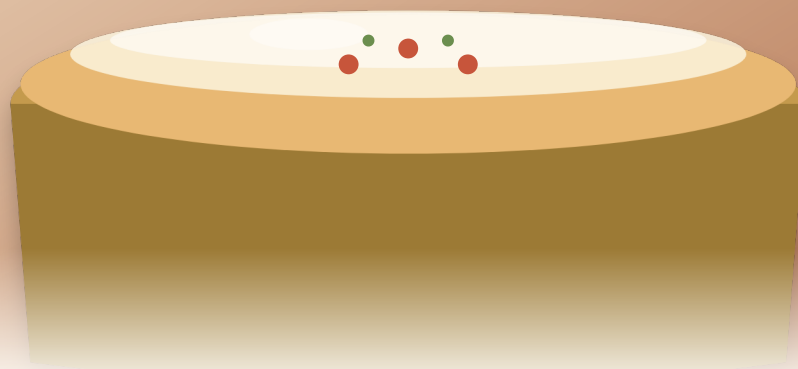
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 xícaras de leite
- 1 ½ xícara de fubá fino
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento + 1 colher (chá) erva-doce

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça forno 180°C. Unte forma redonda 24cm com furo central.
- 02 No **liquidificador**: ovos, açúcar, óleo, leite — bata 2 min.
- 03 Em tigela: peneire fubá + farinha + sal. Adicione parmesão e erva-doce.
- 04 Despeje a mistura líquida nos secos. Mexa com fouet, suavemente.
- 05 Por último, fermento. Misture em movimentos de oito.
- 06 Asse 40-45 min. Centro cremoso é característica do bolo. Cobre R\$ 60 inteiro.

dica da chef ✦

Erva-doce em grão (não moída) é o que distingue bolo de fubá comum do de fazenda. Toste levemente os grãos numa frigideira seca antes de adicionar. Aroma vai pelas nuvens.



RECEITA Nº 02 · BEST-SELLER · ANIVERSÁRIO

02

Bolo de *Cenoura com Cobertura*

"O BOLO DE ANIVERSÁRIO INFANTIL ETERNO."

RENDIMENTO 1 bolo · 12 fatias	PREPARO 20 min	FORNO 40 min forno	DIFICULDADE Fácil
---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 cenouras médias raladas (300g)

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada de sal

Calda: 100g chocolate ao leite + 50g manteiga + 5 col sopa leite

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça forno 180°C.
- 02 No **liquidificador**: cenouras, ovos, açúcar, óleo, sal — bata 3 min.
- 03 Despeje em tigela, adicione **farinha peneirada** aos poucos, mexendo com espátula.
- 04 Por último, fermento. Despeje na forma untada.
- 05 Asse 35-40 min. Palito sai limpo.
- 06 **Calda:** derreta tudo junto em banho-maria. Cubra o bolo morno. Cobre R\$ 80 inteiro.

dica da chef ✦

Bata a cenoura no liquidificador (não rale) — fica **MUITO** mais úmido. E nunca abra o forno antes de 30 minutos. A massa afunda. Esse bolo é o melhor vendedor do cardápio caseiro.

RECEITA Nº 03 · FESTIVO

03

Bolo de *Chocolate Molhado*

"CHOCOLATE INTENSO, FOFINHO, IRRESISTÍVEL."

RENDIMENTO 1 bolo · 12 fatias	PREPARO 20 min	FORNO 40 min forno	DIFICULDADE Fácil
---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de água quente

2 xícaras de farinha de trigo

½ xícara de cacau em pó 100%

1 colher (sopa) de fermento

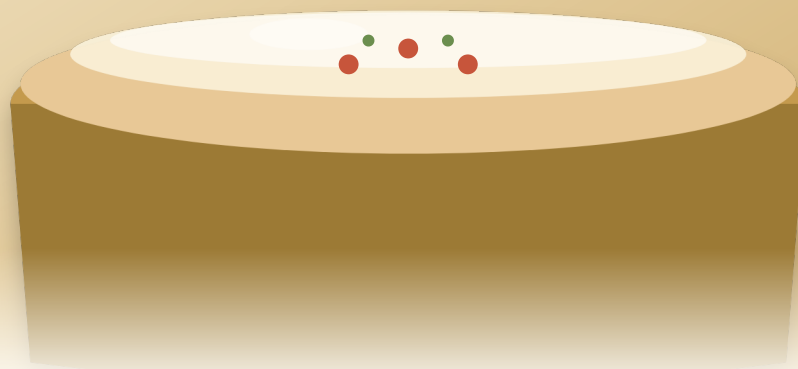
Calda: 1 lata leite condensado + 5 col cacau + 50g manteiga + 1 xíc leite

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C, forma untada.
- 02 **Liquidificador:** ovos, açúcar, óleo, água quente — bata 2 min.
- 03 Despeje em tigela. Peneire **farinha + cacau** e incorpore.
- 04 Adicione fermento. Asse 35-40 min.
- 05 **Calda:** cozinhe tudo em fogo médio, mexendo, por 10 min até engrossar.
- 06 Fure o bolo com palito por cima. Derrame calda quente. Cobre R\$ 85 inteiro.

dica da chef ✦

Furar o bolo antes da calda é o segredo — ela penetra e umedece TODA a estrutura. Esse bolo no dia seguinte fica ainda melhor (sabores integram). Cliente reconhece e pede toda semana.



RECEITA Nº 04 · TROPICAL

04

Bolo de *Banana com Canela*

"APROVEITA AS BANANAS MADURAS COM LUCRO."

RENDIMENTO 1 bolo · 10 fatias	PREPARO 20 min	FORNO 50 min forno	DIFICULDADE Fácil
---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

6 bananas nanicas maduras (com casca preta)

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar mascavo

½ xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento

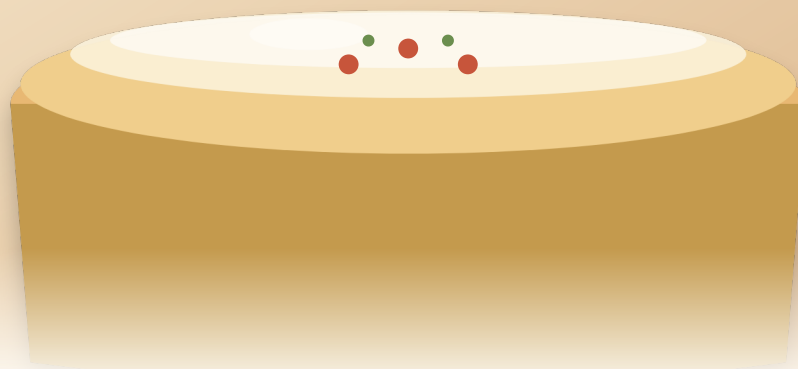
1 pitada de sal + bananas em rodela + açúcar com canela (cobertura)

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C. Forma untada e polvilhada com farinha.
- 02 Amasse 5 bananas com garfo, formando purê.
- 03 Bata ovos, açúcar, óleo com fouet. Adicione purê de banana.
- 04 Acrescente farinha peneirada, sal, canela e fermento. Mexa só até integrar.
- 05 Despeje na forma. Cubra com rodela da 6ª banana + polvilho de açúcar com canela.
- 06 Asse 45-50 min. Espere amornar antes de desenformar. Cobre R\$ 70 inteiro.

dica da chef ✦

Bananas BEM maduras (cascas pretas) são doces naturalmente — você usa menos açúcar e ganha sabor. Esse bolo é a salvação econômica: usa bananas que ninguém compraria. Compre no fim do dia em supermercado, preço de banana.



RECEITA Nº 05 · CÍTRICO

05

Bolo de *Laranja com Calda*

"FRESCOR CÍTRICO QUE CONQUISTA TODAS AS IDADES."

RENDIMENTO 1 bolo · 12 fatias	PREPARO 15 min	FORNO 40 min forno	DIFICULDADE Fácil
---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

2 laranjas inteiras com casca (sem sementes) (~300g)

4 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada de sal

Calda: suco de 3 laranjas + 1 xíc açúcar

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C. Forma com furo central, untada.
- 02 **Liquidificador:** laranjas inteiras (cortadas em 4 sem sementes) + ovos + açúcar + óleo. Bata 3 min.
- 03 Acrescente farinha + sal aos poucos no liquidificador. Por último, fermento.
- 04 Despeje na forma. Asse 35-40 min.
- 05 **Calda:** cozinhe suco e açúcar até virar xarope.
- 06 Derrame calda sobre o bolo morno e furado. Cobre R\$ 70 inteiro.

dica da chef ♦

Use a LARANJA INTEIRA — casca + polpa. A casca dá o aroma característico (óleo essencial), a polpa dá sabor. Só remove as sementes. Esse bolo combina perfeitamente com café preto da tarde — clientela executiva ama.

06

Bolo de *Maçã com Crumble*

"SABOR DE TORTA DE OUTONO EM FORMATO DE BOLO."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
1 bolo · 10 fatias	25 min	55 min forno	Médio

INGREDIENTES

4 maçãs vermelhas firmes em cubos

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar

½ xícara de óleo

2 ½ xícaras de farinha

1 colher (sopa) de canela

1 colher (sopa) de fermento

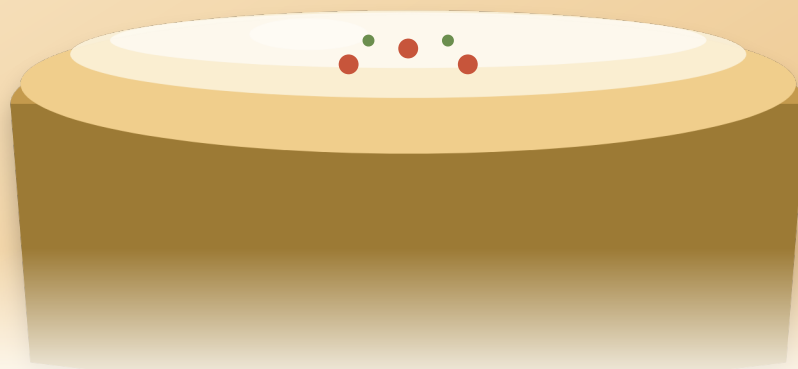
Crumble: 100g farinha + 80g açúcar mascavo + 70g manteiga gelada + 1 colher (sopa) de canela

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C. Forma untada.
- 02 Faça **crumble**: misture farinha + açúcar mascavo + canela. Adicione manteiga gelada em cubos. Esfregue com pontas dos dedos até virar farofa grossa. Reserve gelado.
- 03 Bata ovos + açúcar + óleo. Acrescente farinha + canela + fermento.
- 04 Misture 2/3 das maçãs em cubos à massa.
- 05 Despeje na forma. Por cima: **resto das maçãs** em fatias + **crumble** generoso.
- 06 Asse 50-55 min. Crumble fica dourado e crocante. Cobre R\$ 90 inteiro.

dica da chef ✦

Bolo com crumble é o que diferencia uma confeitaria 'comum' de uma 'artesanal'. Crumble custa centavos (farinha + açúcar + manteiga), mas eleva o produto. Aprenda essa técnica — vai usar pra muitas coisas (crumble de maracujá, crumble de cookie).



RECEITA Nº 07 · FESTIVO · DOMINGUEIRO

07

Bolo de *Milho Cremoso*

"SEM FARINHA, SABOR DE FESTA JUNINA ANO TODO."

RENDIMENTO 1 bolo · 10 fatias	PREPARO 5 min	FORNO 40 min forno	DIFICULDADE Muito fácil
---	-------------------------	------------------------------	-----------------------------------

INGREDIENTES

2 latas de milho verde escorridas

1 lata de leite condensado

1 medida (lata) de leite

3 ovos

½ xícara de óleo

1 xícara de fubá

½ xícara de coco ralado

3 colheres (sopa) de parmesão + 1 col fermento

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C. Forma untada.
- 02 **Liquidificador:** milho + leite condensado + leite + ovos + óleo. Bata 3 min completos.
- 03 Acrescente **fubá + coco + parmesão**. Bata 30s.
- 04 Por último, fermento. Pulse pra integrar.
- 05 Despeje na forma. Asse 35-40 min até dourar.
- 06 Espere amornar 15 min antes de desenformar (esse bolo é frágil quente). Cobre R\$ 70 inteiro.

dica da chef ✦

O parmesão é o sabor secreto. Não dá gosto de queijo — adiciona profundidade salgada que equilibra o doce do leite condensado. Use parmesão fresco ralado na hora, nunca o pré-ralado de pacote.

RECEITA Nº 08 · ESPECIAL · CAFÉ

08

Bolo de *Café com Nozes*

"O SABOR ADULTO QUE VENDE EM PADARIA GOURMET."

RENDIMENTO 1 bolo · 12 fatias	PREPARO 20 min	FORNO 45 min forno	DIFICULDADE Médio
---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

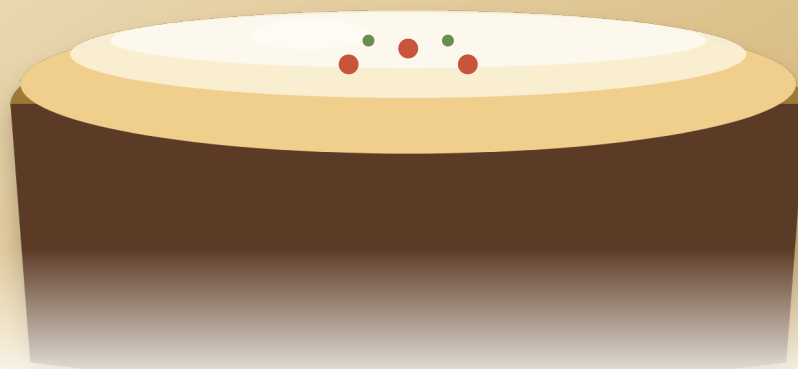
- 4 OVOS
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de café espresso forte
- 3 xícaras de farinha
- 2 colheres (chá) de café solúvel premium
- 1 colher (sopa) de fermento
- 150 g de nozes picadas grosseiramente + 1 pitada sal

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C. Forma com furo central, untada.
- 02 Bata **ovos + açúcar mascavo** por 5 min até clarear.
- 03 Adicione **óleo e café espresso**. Misture.
- 04 Acrescente **farinha + café solúvel + sal** peneirados. Por último, fermento.
- 05 Incorpore **2/3 das nozes** à massa. Reserve 1/3 pra topo.
- 06 Despeje na forma, polvilhe nozes restantes. Asse 40-45 min. Cobre R\$ 95 inteiro.

dica da chef ✦

Café espresso + café solúvel = profundidade dupla de sabor. E nozes brasileiras (não amêndoas — nozes) dão a textura crocante característica. Esse bolo vende em padaria gourmet a R\$ 12 a fatia. Cliente adulto sofisticado ama.



RECEITA Nº 09 · TROPICAL

09

Bolo de *Abacaxi Caramelizado*

"O BOLO INVERTIDO AMERICANO EM VERSÃO BRASILEIRA."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
1 bolo · 10 fatias	25 min	45 min forno	Médio

INGREDIENTES

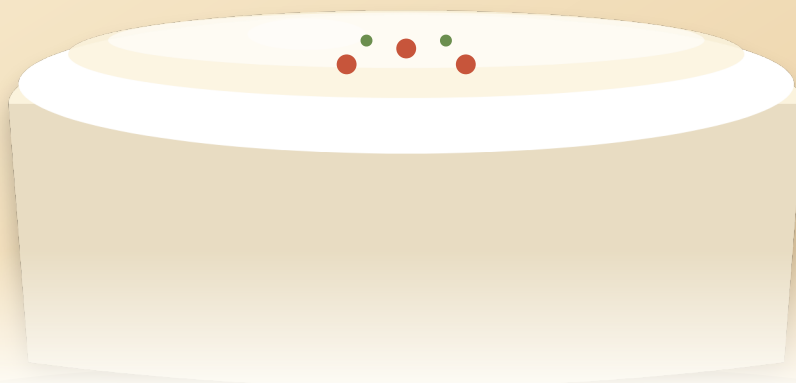
- 1 abacaxi maduro em rodela (8 rodela)
- 200 g de açúcar mascavo (caramelo)
- 100 g de manteiga (caramelo)
- 4 OVOS
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite morno
- 3 xícaras de farinha + 1 colher fermento + 1 pitada sal

MODO DE PREPARO

- 01 Forno 180°C. Forma redonda de 22cm.
- 02 **Caramelo:** derreta açúcar mascavo + manteiga em fogo médio por 5 min até virar caramelo escuro. Despeje na forma e espalhe.
- 03 Acomode **rodela de abacaxi** sobre o caramelo (1 no centro + 7 ao redor).
- 04 **Massa:** bata ovos + açúcar + óleo. Adicione leite, farinha peneirada, sal, fermento.
- 05 Despeje massa sobre o abacaxi. Asse 40-45 min.
- 06 Espere amornar 10 min. Vire em prato. Caramelo escorre lindamente. Cobre R\$ 95 inteiro.

dica da chef ♦

Esse bolo é puro show visual — vira tendência no Instagram quando você fotografa o momento da virada. O abacaxi caramelizado fica brilhante, vidrado. Use abacaxi maduro (não verde) — sabor faz toda diferença.



RECEITA Nº 10 · ESPECIAL · ANIVERSÁRIO

10

Bolo de *Coco Gelado*

"REFRESCANTE, CREMOSO, PERFEITO PRO VERÃO."

RENDIMENTO 1 bolo · 12 fatias	PREPARO 30 min	FORNO 12h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---	--------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo branco amanteigado pronto (use receita coringa)

1 lata de leite condensado

1 caixinha de leite de coco (200ml)

1 caixinha de creme de leite

200 ml de leite

150 g de coco ralado fresco

Calda: 200ml leite + 1 lata leite condensado + 100ml leite coco

MODO DE PREPARO

- 01 Faça o **bolo branco**, deixe esfriar. Corte em 3 discos.
- 02 **Calda fria:** misture todos os ingredientes da calda.
- 03 Em forma com bordas altas (ou refratário): disco 1 + calda generosa.
- 04 **Creme:** bata leite condensado + leite de coco + creme de leite + leite no liquidificador.
- 05 Camada: calda + creme + coco ralado. Disco 2 + calda + creme + coco. Disco 3 + calda + creme + coco.
- 06 Refrigere por **12 horas mínimo**. Cliente paga R\$ 110 inteiro.

dica da chef ✦

Esse bolo MELHORA na geladeira — quanto mais tempo, mais úmido e saboroso. Faça 1 dia antes da entrega. Embale em refratário com tampa pra cliente levar e refrigerar sem mexer. Vira presente que dura 4 dias.

Bolo caseiro é receita diária.

Festa é eventual. Café da tarde é todo dia. Venda bolo caseiro e tenha renda previsível mensal.

01 Precificação *por fatia/bolo*

Custo × 3,5 + R\$ 15 mão de obra = preço inteiro

- ✓ Fatia avulsa (100g): custo ~R\$ 2,50 → vende a R\$ 8-12
- ✓ Bolo simples (fubá, banana): custo ~R\$ 15 → vende a R\$ 60-80
- ✓ Bolo médio (cenoura, chocolate molhado): custo ~R\$ 22 → vende a R\$ 80-110
- ✓ Bolo gelado (3 camadas, demora mais): custo ~R\$ 35 → vende a R\$ 110-150

02 Cardápio *do café*

- ✓ 5 sabores fixos: fubá, cenoura, chocolate, banana, milho.
- ✓ 2 do dia: rotacione laranja, maçã, café com nozes.
- ✓ Bolo da estação: abacaxi no verão, especiarias no inverno.
- ✓ Versão fatia: mais barata, atrai cliente experimentar.

03 Pontos de venda *que multiplicam*

- ✓ WhatsApp catálogo: cliente vê foto, pede direto.
- ✓ Padaria/café local em consignação: 30% pro local, 70% pra você.
- ✓ Empresa lá no escritório: bolo do mês — R\$ 8 a fatia, vende 50 unid./dia.
- ✓ Domingueiro: faça 5 bolos diferentes no domingo de manhã. Cliente vem buscar.

04 Fidelização *do café da tarde*

- ✓ Cartão fidelidade: a cada 10 fatias, 1 grátis. Cria recorrência.
- ✓ WhatsApp grupo VIP: avisa o sabor do dia antes da padaria abrir. Exclusivo.
- ✓ Brinde de aniversário: 1 bolo pequeno no aniversário do cliente. Volta MUITO.
- ✓ Receita do mês: compartilhe 1 receita simples no Instagram. Cria autoridade.

5 bolos/dia × 5 dias = R\$ 1.500/semana = R\$ 6.000/mês.

Bolo caseiro é o produto que cria renda PREVISÍVEL. Não depende de festa nem temporada. Cliente fixo, demanda constante, margem alta. Comece por aqui.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Bolo caseiro *é renda mensal.*

Cliente recorrente é o maior ativo da confeitaria. E bolo caseiro é o que cria recorrência — pessoa pede toda terça-feira o bolo de fubá. Vira receita previsível e crescente.

Me marca quando fizer no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL