

CALDA BÁSICA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio até levantar fervura e derreter o açúcar.
3. Espere esfriar antes de usar.

DICA:

Calda super coringa pra ser usada em qualquer tipo de bolo. É super neutra, uso na intenção de levar umidade para o bolo e ressaltar o sabor do recheio.

CALDA DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite em pó instantâneo Ninho
- 2 colheres (chá) rasas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture a água, leite em pó e açúcar.
2. Leve ao fogo médio e deixe ferver até formar uma calda fina (não deixe engrossar muito).
3. Retire do fogo e misture a essência.
4. Deixe esfriar antes de usar.

Deliciosamente divina!

{adinserter 2}

3. CALDA DE LICOR

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de água
- 1 cálice de licor de sua preferencia

MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar com água e leve para ferver por 7 minutos.
2. Desligue o fogo e acrescente o licor.

DICA:

Adoro essa receita porque é super versátil! Pode ser transformada em uma calda de essências substituindo o licor por cravo, ou canela, ou anis estrelado, ou cascas secas de maçãs, ou até mesmo um mix de especiarias.

4. CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de suco de laranja
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Leve para ferver até derreter o açúcar.
 2. Use fria.
-

5. CALDA DE RUM

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 4 colheres (sopa) de rum

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio até levantar fervura e deixe por mais 1 minuto.
3. Desligue e adicione o rum.
4. Use fria.

DICA:

Combina super bem com bolo de chocolate e morangos suculentos...

6. CALDA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)
- 3 xícaras de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture todos ingredientes e leve para ferver, mexendo sempre.
2. Assim que iniciar a fervura, desligue o fogo.
3. Use fria.

DICA:

Um show de calda para quem quer algo menos doce e mais leve!

7. CALDA DE GUARANÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de guaraná

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado com guaraná e use.

DICA:

Receitinha antiga... Outra coringa que amo utilizar! Afinal, não tem nada mais gostoso que bolo molhadinho com guaraná, não é verdade?! E o leite condensado ajuda a segurar a cremosidade da massa e recheio. Super recomendo!

8. CALDA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite

MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até iniciar a fervura.
 2. Desligue o fogo e use fria.
-

9. CALDA DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de café forte preparado com Nescafé
- 50 ml de vinho ou rum
- 1/4 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Misture o café com o açúcar e aqueça somente até derreter o açúcar.
2. Deixe esfriar e coloque o rum ou vinho.

DICA:

Calda perfeita para pavês, tortas, bolo formigueiro, chocolate...

10. CALDA DE COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo baixo, após iniciar fervura, deixe 1 minuto e desligue o fogo.
 2. Use fria.
-

11. CALDA DE COMPOTA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- Calda de compota de pêssego, cereja ou abacaxi
- a mesma medida de água

MODO DE PREPARO

1. Meça a quantidade de calda , depois de escorrida a fruta e misture o mesmo volume de água.
-

CALDA PARA COBRIR

12. COBERTURA TIPO CASQUINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 8 colheres (sopa) de achocolatado
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) rasas de margarina

MODO DE PREPARO

1. Misture todos ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar levemente.
2. Cubra o bolo ainda quente.

DICA:

Esta cobertura fica perfeita em bolo de cenoura ou laranja... Hum... Fica parecendo bolo de vó!

13. CALDA DE HORTELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara de hortelã picada

- 1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, leve o leite condensado com a manteiga até engrossar, adicione a hortelã, misture e desligue o fogo.
2. Acrescente o creme de leite e mexa.

DICA:

Essa cobertura fica perfeita quando o bolo é regado com suco de abacaxi.

14. CALDA DE FRUTAS VERMELHAS (TIPO COULIS)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de morangos picados
- 2 envelopes de polpa congelada de framboesa ou amora
- 1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, os morangos, a polpa e ferve por 5 minutos ou até engrossar levemente.
2. Retire do fogo, misture o suco de limão.
3. Regue o bolo ainda quente.

DICA:

Uso em cheese cake, bolo de chocolate, muffins e Waffles! Dá um toque elegante e muito especial!

15. CALDA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 150 gramas de chocolate branco ralado

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite com o chocolate e leve a fogo baixo por 7 minutos aproximadamente, mexendo o tempo todo para dissolver chocolate.
 2. Faça furos no bolo com o garfo e regue com a calda ainda quente.
-

16. COBERTURA DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar de confeitiro
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

1. Misture bem o açúcar de confeitiro, o limão e 2 colheres (sopa) de água quente.
2. Espalhe sobre o bolo ainda morno e decore com as raspas.