

Click to prove  
you're human























## Assadeiras de bolo

Page 2 Travessas para pratos saborosos no fornoCaçarolas, gratinados e suflês são iguarias populares. Já durante o tempo de cozimento, um aroma sedutor flutua do forno pela cozinha. E quando o prato é colocado na mesa de jantar, a comida é um banquete para os sentidos antes mesmo da primeira mordida.Essas travessas de forno são perfeitas em cerâmica ou ferro fundido. Ambos materiais distribuem o calor uniformemente e, portanto, garantem um processo de cozimento ideal. Vegetais, peixes, carne ou aves ficam macias e desenvolvem todo o seu aroma. Na ZWILLING, você pode obter, entre outras coisas, travessas de forno do renomado fabricante STAUB em vários desenhos e tamanhos. Com isso, você pode preparar iguarias salgadas ou doces no forno em pouco tempo.Staub: Pratos para forno profissionais com inúmeros extrasA caçarola e os pratos de gratinador em ZWILLING vêm da marca tradicional STAUB. Este fabricante de dutch ovens, assadeiras e muitos outros acessórios de cozinha vem da Alsácia e é especialmente conhecido na cozinha francesa por seus produtos de alta qualidade. São a prova de fogo e feitos de ferro fundido ou de cerâmica. Graças à sua aparência atemporalmente bonita e elegante, esses gadgets de cozinha também agradam aos olhos. Especialmente em ferro fundido, os seus pratos e sobremesas ficam quentes por um longo tempo.A caçarola e os pratos de gratinador em ZWILLING vêm da marca tradicional STAUB. Este fabricante de dutch ovens, assadeiras e muitos outros acessórios de cozinha vem da Alsácia e é especialmente conhecido na cozinha francesa por seus produtos de alta qualidade. São a prova de fogo e feitos de ferro fundido ou de cerâmica. Graças à sua aparência atemporalmente bonita e elegante, esses gadgets de cozinha também agradam aos olhos. Especialmente em ferro fundido, os seus pratos e sobremesas ficam quentes por um longo tempo. índice Para quem procura uma receita de bolo fácil e econômica, o bolo de assadeira é a escolha perfeita. Além de ser uma opção simples e rápida, ele é ideal para reunir a família e compartilhar momentos de amor e aconchego. Com ingredientes baratos e de fácil acesso, essa receita é sucesso garantido em qualquer ocasião. O bolo de assadeira é uma opção muito versátil, pois pode ser preparado com diferentes sabores e coberturas. Além disso, ele é prático, pois é feito em uma única assadeira, sem a necessidade de preparar várias camadas. Confira a seguir como preparar essa delícia e surpreenda sua família e amigos. 1. Para deixar o bolo ainda mais gostoso, você pode adicionar ao final da massa pedacinhos de chocolate, frutas ou castanhas. O bolo de assadeira é uma receita muito popular na culinária brasileira, sendo conhecido também como bolo de liquidificador, por ser feito de forma rápida e prática. Essa receita de bolo de assadeira é ideal para quem não tem muita experiência na cozinha, pois não exige técnicas avançadas e é muito difícil de dar errado. Além disso, ela é uma ótima opção para quem tem uma rotina corrida e precisa de receitas rápidas e práticas. Para tornar a receita ainda mais econômica, você pode utilizar ingredientes que já tem em casa, como bananas maduras ou frutas cristalizadas, por exemplo. Assim, você evita o desperdício e ainda dá um toque especial ao bolo. Outra vantagem do bolo de assadeira é que ele pode ser servido em diferentes ocasiões. Seja como sobremesa em um almoço de família, acompanhando um café da tarde ou até mesmo em festas de aniversário, esse bolo é sempre bem-vindo e agrada a todos os paladares. Além disso, essa receita é uma ótima opção para quem está procurando uma sobremesa mais leve e saudável. Você pode substituir o açúcar refinado por açúcar mascavo ou demerara, e a farinha de trigo branca por farinha integral. Assim, você garante um bolo mais nutritivo e menos calórico. O bolo de assadeira também pode ser uma opção de presente caseiro. Em vez de comprar um bolo pronto, que muitas vezes contém conservantes e outros aditivos, você pode surpreender seus amigos e familiares com um bolo feito com muito amor e carinho. Como vimos, o bolo de assadeira é uma receita simples, gostosa e rápida, ideal para compartilhar momentos especiais com a família e amigos. Além disso, é uma opção econômica e versátil, podendo ser adaptada de acordo com os ingredientes que você tem em casa. Então, não perca mais tempo e experimente essa delícia hoje mesmo! Agora que você já sabe como preparar essa receita, conte para a gente nos comentários como ficou o seu bolo de assadeira e compartilhe suas dicas e experiências. E se você tiver alguma curiosidade sobre essa receita, não deixe de compartilhar conosco também. Esperamos que tenha gostado e até a próxima! A melhor receita de Receita de Bolo de assadeira é esta porque é prática, em 40 minutos é preparada, rende 8 porções, usa poucos ingredientes e o preparo é simples com poucos passos.O tempo de preparo de Receita de Bolo de assadeira é 40 minutos Receita de Bolo de assadeira rende 8 porções 3 ovos 1 xícara de açúcar 1 xícara de leite 1/2 xícara de óleo 2 xícaras de farinha de trigo 1 colher de sopa de fermento em pó 1 pitada de sal 1 colher de sopa de essência de baunilha Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar a assadeira Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura homogênea. Adicione o leite, o óleo e a essência de baunilha e misture bem. Acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e o sal, misturando delicadamente até obter uma massa lisa e sem grumos. Unte uma assadeira retangular com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Despeje a massa do bolo e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e ao espetar um palito, ele saia limpo. Para deixar o bolo ainda mais gostoso, você pode adicionar ao final da massa pedacinhos de chocolate, frutas ou castanhas. O bolo de assadeira é uma receita muito popular na culinária brasileira, sendo conhecido também como bolo de liquidificador, por ser feito de forma rápida e prática. Si quieres conocer otros artículos parecidos a Receita de Bolo de assadeira puedes visitar la categoría bolo. Frete Grátis para compras acima de R\$ 349,00. Aproveite! LogoutLoginMeus pedidosMinha conta () Nome: Milena Bueno NevesAvaliação: PositivoDepoimento: Produto de excelente qualidade, entrega no prazo, super indicoComentado em: 19/09/2024Produto de excelente qualidade, entrega no prazo, super indico Written by: Milena Bueno Neves1230Nome: JanainaAvaliação: PositivoDepoimento: Melhor site de alumínio do Brasil, e com aquele precinho que cabe no seu bolso!Comentado em: 28/03/2024Melhor site de alumínio do Brasil, e com aquele precinho que cabe no seu bolso!1236 TOPO