

Dicas para fazer um bom bolo

Não há dúvidas que para fazer um bolo caseiro, as técnicas usadas são imensas e variados, alguns são bem simples, outros bem mais complicados. Mas o sucesso está em ter em atenção em alguns pequenos cuidados, e que podem fazer toda a diferença na hora do preparo. De seguida, irei apresentar alguns pormenores a ter em conta para preparar um bom bolo caseiro. Antes de iniciar a preparação, certifique-se de que você possui em casa todos os ingredientes necessários para a preparação da receita. Então, antes de colocar mãos à obra, deve fazer uma visita ao supermercado. Pré-aquecer o forno e untar a forma são os primeiros passos, independentemente do bolo, seja bolo um [bolo de bolacha](#) ou um bolo de aniversário. Pode apenas ser uma questão de minutos, mas quase todos os bolos crescem melhor e tem um aspecto mais agradável quando assados logo após a preparação. Use óleo para untar a forma. A escolha do óleo em vez da manteiga pode fazer diferença, além de ser mais fácil de espalhar, gruda muito menos. E em vez de usar farinha, polvilhe a forma com farelo de aveia ou de trigo para adicionar fibras e texturas ao bolo. É importante polvilhar o fundo e as laterais de uma forma homogênea. O passo seguinte é a preparação da massa, você deve seguir passo a passo a receita que escolheu, mas sem esquecer que todas as pessoas tem jeitos e formas de preparar os pratos e de cozinhar, no entanto se você ainda é inexperiente, não deve "inventar", mas sim seguir atentamente a receita proposta. Pequenas dicas para ingredientes Os ovos devem ser utilizados na temperatura ambiente, não esqueça de bater bem para que possa ser bem misturado com os outros ingredientes. Ingredientes como a farinha e açúcar devem ser peneirados, alias todos os ingredientes secos devem passar por o mesmo processo, isso irá evitar grumos na massa e irá garantir leveza à receita. Fermento em pó deve ser um dos últimos ingredientes a ser adicionados à receita. Antes de usá-lo, verifique a data de validade. Se estiver com o prazo vencido ou mal acondicionado, não convém utilizá-lo, pois certamente comprometerá o crescimento do bolo. Então poder comprometer o crescimento e a qualidade do bolo. Tenha atenção ao forno, é importante verificar de tempo a tempo, porque o tempo para assar no forno são apenas estimativas. E se tiver dúvidas em relação às quantidades dos ingredientes indicados na receita, você pode consultar esta tabela de medidas de equivalência.

Sobre o Autor

Amante de bolos e de poker online! [Bolo de Cenoura](#) [Melhor Poker Online](#) [Jogos Browser](#)

Source: <http://www.artigopt.com>