



50 Receitas de Bolo No Pote



Testadas
e
Aprovadas

Massas

Massa Branca leve (aerada)

Ingredientes:

8 ovos

2 xícaras de açúcar cristal

2 xícaras de chá de leite

1/4 xícara de óleo

3 colheres de sopa de margarina de boa qualidade (ela que deixa a massa saborosa)

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 colheres de sopa de fermento

1 pitadinha de sal

Modo de Preparo:

Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro.

Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados), misture delicadamente com um fouet, ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet.

Unte uma assadeira retangular com margarina e farinha de trigo.

Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa, desligue.

RENDIMENTO:

A massa rende aproximadamente 50/60 bolinhos, depende da sua montagem. Se montar em discos com 1 de espessura, vai dar mais ou menos 50/60, se desconstruir o bolo, vai render uns 80/100 bolos de pote.

Pão de ló Branco

6 ovos
2 xíc. de açúcar
2 1/2 xíc. de farinha de trigo
200ml de água morna
1 col. de sopa de essência de baunilha
1 col. de sopa de fermento

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, a seguir adicione as gemas uma a uma sempre batendo. Acrescente a baunilha e o açúcar. Peneire a farinha de trigo e mexa delicadamente adicione a água aos poucos até ficar uniforme e por último adicione o fermento. Despeje a massa em uma forma retangular com papel manteiga no fundo e leve para assar em forno pré aquecido a 180^o por 30 a 35 minutos.

Pão de ló de Chocolate

6 ovos
2 xíc. de açúcar
2 xíc. de farinha de trigo
1 xíc. de chocolate em pó
200ml de água morna
1 col. de sopa de essência de baunilha
1 col. de sopa de fermento

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, a seguir adicione as gemas uma a uma sempre batendo. Acrescente a baunilha e o açúcar. Peneire a farinha de trigo e mexa delicadamente adicione a água e o chocolate aos poucos até ficar uniforme e por último adicione o fermento. Despeje a massa em uma forma retangular com papel manteiga no fundo e leve para assar em forno pré aquecido a 180^o por 30 a 35 minutos.

Massa de Baunilha Econômica

3 OVOS

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de água quente

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) fermento em pó

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água quente, a baunilha e o açúcar, e bata por 2 minutinhos.

A seguir despeje o líquido em um bolo e peneire a farinha e o fermento e mexa delicadamente com um fouet até ficar homogêneo.

Despeje a massa em uma forma retangular de 20 por 30cm e leve para assar em forno pré aquecido a 180^o por 30-35 minutos.

Massa de Chocolate Econômica

3 OVOS

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de água quente

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50%

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água quente(misture a água com o chocolate em pó), e o açúcar, e bata por 2 minutinhos.

A seguir despeje o líquido em uma vasilha e peneire a farinha e o fermento e mexa delicadamente com um fouet até ficar homogêneo.

Despeje a massa em uma forma retangular de 20 por 30cm e leve para assar em forno pré aquecido a 180^o por 30-35 minutos.



Foto direitos autorais: Cakepedia

Bolo no Pote Prestígio

Massa:

4 OVOS

2 xíc. de açúcar

3 xíc. de farinha de trigo

1 xíc. de leite morno

$\frac{3}{4}$ de xíc. de óleo

5 col. de sopa de chocolate 50% cacau

1 $\frac{1}{2}$ col. de chá de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador adicione os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e o chocolate e bata até ficar bem homogêneo.

A seguir em um bol peneire a farinha e o fermento. Agora adicione o líquido no bol da farinha e mexa com um fouet delicadamente até a massa ficar homogênea e sem gruminhos. Despeje a massa em uma forma retangular (30x40cm) untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por 30 minutos. Ou até espetar um palito e sair limpo.

OBS: A xícara é de 240ml

Recheio:

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
1 col. de sopa de manteiga
50g de coco ralado grosso

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar do fundo da panela. Muito cuidado para não queimar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture muito bem. E deixe esfriar.

Cobertura:

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite
3 col. de sopa de chocolate em pó 50% cacau
1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar no fundo da panela. Cuidado para não quimar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.

Sugestão: Para decorar poderá utilizar raspas de coco.

Calda: Leite com leite condensado.



Foto direitos autorais: Cakepedia

Bolo no Pote Maracujá

Pão de ló: Pão de ló Branco ou Chocolate

Modo de preparo:

Bata os ovos até ficar homogêneo a seguir adicione o açúcar e a baunilha e bata até ficar uma massa fofa e esbranquiçada.

Acrescente a farinha e mexa delicadamente alternando com a água até ficar uniforme. Por último adicione o fermento e mexa.

Despeje a massa em forma retangular de (30x40cm)

Somente com papel manteiga no fundo e leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por 25 minutos.

Recheio:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

½ xíc. de suco de maracujá concentrado

(pode ser substituído por pó para frescos)

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogêneo e leve para a geladeira para ganhar consistência. Depois de frio misture com 250ml de chantilly (industrializado) batido.

Calda de maracujá para por em cima:

1 xíc. de água

4 col. de sopa de açúcar

½ xíc. de suco de maracujá concentrado

1 col. de sopa de amido de milho

Modo de preparo:

Em uma panela adicione a água e o açúcar e leve para ferver. A seguir dissolva o amido de milho no suco de maracujá, e acrescente na panela e mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Sugestão: Para ficar mais vistoso e saboroso enfeite com as sementinhas de chocolates apresentadas no curso.

Bolo no Pote Sensação

Massa: Pão de ló de Chocolate

Recheio 1:

500ml de chantilly industrializado.

1 lata de leite condensado

2 col. de sopa de pó para sobremesa sabor morango.

(pode ser substituído por 2 col. de sopa de pó para refresco sabor morango)

5 col. de sopa de geleia de morango

(Siga o passo a passo da apostila para fazer a geleia caseira)*

Obs: Poderá substituir a geleia de morango por lascas ou simplesmente utilizar o recheio puro.

***Geleia de Morango:** 250g de morangos lavados e sem as folhas

3 col. de sopa de açúcar , 2 col. de sopa de água

Modo de preparo: Em uma panela em fogo baixo misture todos os ingredientes e deixe ferver até a água reduzir e ficar em ponto de geleia. Após esfria conserve em um pote de vidro esterilizado na geladeira.

Recheio 2:

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 3 col. de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar no fundo da panela. Cuidado para não quimar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.

Sugestão: Na montagem alterne uma camada de recheio de morango com uma camada de brigadeiro, poderá utilizar saco de confeitar para dar um efeito mais bonito com camadas certinhas. Para decorar e ficar mais atrativo enfeite com granulados blossoms de chocolate de morango e de chocolate ao leite.

Bolo no Pote Nega Maluca

Massa: Massa de chocolate

Recheio e cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 3 col. de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar no fundo da panela. Cuidado para não queimar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.

Sugestão: Para decoração utilize granulados de chocolate ou granulados split. Para a calda utilize somente a calda básica de água com açúcar.



Bolo no Pote Bicho de Pé

Massa: Branca ou de chocolate

Recheio:

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

6 col. de sopa de Nesquik de morango

1 col. de sopa de manteigada

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes em uma panela e em fogo baixo mexa até começar a borbulhar.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Sugestão: Decore com raspas de chocolate rosa.



Bolo no Pote Floresta Negra

Massa: (Pão de ló de chocolate)

Recheio:

500ml de chantilly (industrializado)

½ lata de leite condensado

200g de cerejas em calda

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes (menos as cerejas) no bol da batedeira lembrado que o cahntilly e o leite condensado tem que estar gelados. Bata até dar ponto firme.

Sugestão: Para deixar o bolo no pote mais apelativo coloque as cerejas de modo a aparecerem do lado de fora bo pote. Poderá molhar as laterais do pote com a nossa calda de cereja. Para decorar utilize o bico de confeitar, lascas de chocolate e uma cereja.

Bolo no Pote de Paçoca

Massa:

6 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

3 xícaras de farinha de trigo peneirada

5 paçocas esfareladas

1 colher sopa de fermento em pó peneirado

Modo de preparo:

Numa batedeira coloque 6 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar e bata bem até ficar um creme fofo e esbranquiçado (+/- 8 minutos).

Diminua a velocidade, acrescente 1 xícara (chá) de água e bata mais um pouco até ficar homogêneo. Desligue a batedeira,

adicione 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 5 paçocas esfareladas, 1 colher (sopa) de fermento em pó e misture bem.

Despeje a massa em uma forma retangular de (30x40cm) forrada com papel manteiga somente no fundo (corte o papel no tamanho exato do fundo da forma) e leve para assar em forno pre aquecido a 180°C por 40 minutos.

Recheio:

2 lata de leite condensado cozido

1 lata de creme de leite com soro

Modo de preparo:

Numa panela coloque 2 lata de leite condensado cozido, 1 lata de creme de leite com soro e mexa bem com um batedor de arame (fouet) ou com um mixer até ficar um creme liso. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até ficar consistente (+/- 20 minutos). Apague o fogo, deixe esfriar e reserve.

Sugestão: Decore o bolo no pote com paçoca esfarelada.

Bolo no Pote de Nutella e brigadeiro de Leite Ninho

Massa:

4 Ovos
150g de Açúcar
100g de Nutella
120ml de Óleo
120ml de Leite
200g de Farinha de Trigo
40g de Chocolate em Pó
1 Colher de Sopa de Fermento

Modo de Preparo:

No liquidificador adicione os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e 3 colheres bem generosas de Nutella. E bata até ficar homogêneo. A seguir peneire os ingredientes secos e misture. Despeje os ingredientes líquidos e misture até ficar homogêneo. Despeje a massa em uma forma retangular untada com manteiga e cacau e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por 35 minutos.

Recheio de Brigadeiro de Leite Ninho:

1 Lata de Leite Condensado
200ml de Creme de Leite
5 Colheres de Sopa de Leite Ninho
1 col. de manteiga

Modo de preparo:

Em uma panela adicione todos os ingredientes (menos o creme de leite) e misture até começar a soltar da panela. A seguir adicione o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.

Recheio de Nutella:

180 grs de Nutella (1 pote)
100 grs de creme de leite

Modo de preparo:

Misturar os 2 ingredientes

Sugestão: Poderá substituir o brigadeiro de leite ninho pelo recheio de Nutella. Decore com chantininho e raspas de chocolate.



Bolo no Pote de Leite Ninho com Morangos

Massa:

4 OVOS

1 xíc. de açúcar

120ml de água

1½ xíc. de farinha de trigo

4 col. de sopa de leite em pó Ninho

½ col. de sopa de fermento

Modo de preparo:

No bol da batedeira despeje os ovos inteiros e o açúcar e bata até ficar super fofo e esbranquiçado.

A seguir agregue o restante dos ingredientes secos peneirados e a água. E por último coloque o fermento e mexa delicadamente.

Despeje a massa em uma forma retangular nº1(31x21cm) e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.

Recheio:

400g de chocolate branco derretido

120ml de leite condensado

200ml de creme de leite

200g de leite em pó Ninho

2 col. de sopa de emulsificante para sorvete*(opcional)

2 xíc. de chantilly industrializado batido

* O emulsificante dará uma consistência mais macia e renderá muito mais.

Modo de preparo:

Na batedeira adicione o chocolate branco derretido, o leite condensado e o emulsificante e bata por 1 minuto.

A seguir agregue o restante dos ingredientes e bata até ficar homogêneo. E por ultimo misture manualmente o chantilly. Leve o recheio para a geladeira por 30 minutos para ganhar consistência.

Como Preparar os morangos:

2 caixas de morango

2 col. de sopa de açúcar

1 colher de chá de vinagre (de preferência o de maçã)

Modo de preparo:

Pique os morangos em quadrados, misture o açúcar e o vinagre e deixe os morangos repousarem por 15 minutos.

Quando for utilizar os morangos, escolha o líquido.

Sugestão: Decore com lascas de chocolate branco e 1 morango por cima.

Bolo de Pote Napolitano

Massa:

- 5 ovos (cerca de 300 gramas) ;
- 5 colheres sopa Açúcar (150 gramas);
- 5 colheres de sopa de farinha(150 gramas);
- ½ copo (125 ml) de água;
- 1 colher de sopa (22 gramas) de fermento em pó.
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó (50% cacau)

Modo de preparo:

Bater os 5 ovos inteiros e as 5 colheres de açúcar, até dobrar de volume. Acrescentar o copo de água. Desligar a batedeira, e misturar delicadamente a farinha, o fermento e por ultimo o chocolate.

Colocar em uma forma de 26 de diâmetro, untar e levar ao forno em temperatura de 180° por +/- 30 minutos.

Calda Básica:

- 2 xícaras de água
 - ½ xícara de açúcar,
 - ½ xícara de licor de chocolate
- Levar ao fogo, esperar esfriar.

Recheio 01 – Creme holandês:

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas de leite(usar a lata do leite condensado)
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 3 gemas peneiradas
- 1 lata de creme de leite (com soro)

Modo de preparo:

Misturar no liquidificador, leite condensado, leite, amido, gemas;
Colocar em uma panela, e levar ao fogo até adquirir uma consistência firme

Retirar do fogo e misturar na batedeira com o creme de leite, esperar esfriar;

Recheio 02 – Ganache:

Derreter 200 gramas chocolate de cobertura ou meio amargo, e acrescentar uma lata de creme de leite sem soro.

Recheio 03 – Creme de Morango:

1 lata de leite condensado,
1 lata de creme de leite,
2 copos (requeijão) de leite,
3 colheres (sopa) de leite em pó (Quick) de morango,
4 colheres (sopa) de amido de milho,
1 copo (requeijão) de chantilly.

Modo de preparo:

Levar ao fogo, leite condensado, creme de leite, Quick de morango, amido de milho, mexendo sempre até engrossar;
Colocar os morangos e cozinhar mais dois minutos;
Deixar esfriar e acrescentar o chantilly.

Decoração:

Morangos em rodela (duas caixas)

Levar ao fogo com ½ xícara de açúcar até ficar no ponto de geleia.

Reservar alguns morangos inteiros.

Montagem:

Em um potinho de acetato (descartável):

Massa; Umedecer com Calda; Recheio 01;

Massa; Umedecer ; Recheio 02;

Massa; Umedecer ; Recheio 03

Decorar com a geleia de morango e os Morangos inteiros ou chocolate.



Bolo no Pote Rafaelo

Massa: Pão de ló Branco

Recheio 1: Creme de coco

200g de leite condensado

150g de coco ralado

150ml de leite de coco

200g de creme de leite

Modo de preparo:

Em uma panela em fogo médio adicione o leite condensado, o coco ralado e o leite de coco e mexa super bem até engrossar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Deixe esfriar para engrossar.

Recheio 2:

Creme de Ganache de chocolate Branco

300g de chocolate branco

200g de creme de leite

2 col. de sopa de leite em pó

1 colher de sopa de manteiga

50g de castanha de cajú ou amêndoas trituradas

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco, dissolva o leite em pó e a manteiga derretida no creme de leite e misture todos os ingredientes até ficar homogêneo.

Calda:

200g de leite condensado

240ml de leite

50ml de leite de coco

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes.

Montagem:

Recheio 2

Bolo

Recheio 1

(camada de cone de sorvete triturado)

Bolo

Recheio 2

Sugestão: Na hora da montagem poderá colocar uma camada de cone de sorvete triturado para dar uma crocância e ficar mais parecido com o bombom Raffaello. E para decorar coloque uma amêndoa por cima.



Bolo no Pote Sonho de Valsa

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

1 Lata de leite condensado

1 Caixa de creme de leite

3 Bombons sonho de valsa (somente o miolo)

2 latas de leite líquido

4 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de essência de baunilha branca

100 gramas de amendoim triturado

100 gramas de castanha triturada

1 colher de sopa de Emulsificante (Opcional)

Modo de Preparo:

Leve ao fogo o leite condensado e as oleaginosas, faça um brigadeiro cremoso. Acrescente os bombons e em seguida o creme de leite e o leite líquido já com o amido (dissolver o amido no leite). Mexa até ferver, acrescente a essência, misture e quando estiver cremoso desligue o fogo e reserve.

Com o creme sonho de valsa completamente frio, bata na batedeira com 1 colher de sopa de Emulsificante para sorvete.

Cobertura: Ganache de chocolate meio amargo

200 gramas chocolate de cobertura ou meio amargo

1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e misture o creme de leite até ficar homogêneo.

Sugestão: Cubra com a cobertura e para decorar coloque pedaços de bombom por cima.

Bolo no Pote Diamante

Negro

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

1 1/2 Lata de leite condensado

2 Latas de leite líquido

4 Colheres de sopa de amido de milho

300 gramas de chocolate amargo (Ou blend)

150 gramas de castanha de caju triturada

3 colheres de sopa de cacau 50%

Modo de preparo:

Faça um brigadeiro cremoso com o 1 lata de leite condensado, o chocolate amargo e o cacau, acrescente o leite líquido já com o amido (dissolver o amido no leite) e mexa até ficar pastoso.

Quando estiver pastoso, acrescente

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Recheio

Sugestão: Colocar um pedaço de diamante negro por cima.

Bolo no Pote de Oreo

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor preparada conforme instruções da embalagem

1 copo de requeijão de chantilly pronto

1 pacote de biscoito OREO

Modo de preparo:

Separe 3 biscoitos e coloque os demais no liquidificador ou processador. Vai formar uma farofa. Reserve.

No liquidificador bata o creme de leite com o leite condensado por 2 minutos. Desligue e misture com o biscoito que triturou e em seguida com a gelatina sem sabor

Misture tudo com uma colher ou um fouet. Deixe descansar por 2 minutos e incorpore o chantilly batido e também os 3 biscoitos reservados, quebrados grosseiramente

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Sugestão: Decore com pedaços de Oreo.

Bolo no Pote Kitkat

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio opção1:

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

3 col. de sopa de chocolate em pó 50% cacau

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar no fundo da panela. Cuidado para não quimar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.

Recheio opção2:

200 gramas chocolate de cobertura ou meio amargo

1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e misture o creme de leite até ficar homogêneo.

Cobertura:

400 mlde chantilly

2col. de sopa de leite em pó

4 col. de sopa de chocolate em pó

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes na batedeira e bata até dar ponto firme.

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio (colocar Kitkat picado)

Pão de ló

Cobertura (colocar Kitkat picado)

Sugestão: Poderá utilizar o bico de confeitar para decorar por cima.

Bolo no Pote Laka

Massa: Pão de ló branco

Recheio:

1/2 lata de creme de leite

1/4 lata de leite condensado

1 copo de chantilly líquido

1/2 colher de sopa de Emustab para sorvete

200 gramas de chocolate branco derretido

200 gramas de chocolate branco ralado

4 colheres de sopa de leite Ninho.

Modo de preparo:

Na batedeira, bata o leite condensado com o creme de leite, acrescente o emustab e em seguida o chantilly. Quando obter um creme fofo, acrescente o leite em pó e o chocolate ralado. Por último, acrescente o chocolate branco derretido, bata mais um pouco (3 minutos) e desligue a batedeira.

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Recheio

Sugestão: Lascas de chocolate branco

Bolo no Pote Suflair

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

400g de chocolate meio amargo

300g de creme de leite

200g de doce de leite

15g de emulsificante para sorvete

Modo de preparo:

Derreter o chocolate, adicionar todos os outros ingrediente e bater até aerar.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Sugestão: Poderá cobrir com grandulados ou raspas de chocolate e para decorar um pedaço de chocolate suflair.

Bolo no Pote Alpino

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

1 lata de creme de leite c/ soro

1 lata de doce de leite

2 colheres de chocolate em pó

300 g de chocolate meio amargo (derretido em banho-maria, ou microondas)

1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:

Na batedeira, bata o doce de leite, o creme de leite o chocolate em pó e a baunilha. Com a batedeira ligada, acrescente, aos poucos, o chocolate derretido.

Corte o bolo e molhe com a calda. Recheie e cubra com o creme alpino, decore a gosto

Montagem:

Creme alpino

Pão de ló

Creme alpino

Pão de ló

Creme alpino

Sugestão: Poderá cobrir com cobertura de brigadeiro ou ganache e decorar com granulados ou raspas de chocolate.

Bolo no Pote Ferrero

Rocher

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

180 grs de Nutella (1 pote)

100 grs de creme de leite

Castanha de Caju picada a gosto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e utilize. Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numa consistência mais dura.

Cobertura:

200g de chocolate ao leite

200ml de creme de leite

Derreter 200 gramas chocolate de cobertura ou meio amargo, e acrescentar uma lata de creme de leite sem soro.

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Cobertura

Sugestão: Para decorar coloque 1 bombom Ferrero Rocher por cima.

Bolo no Pote Charge

Massa: Chocolate

Creme charge:

1 pacote de pudim de caramelo

80 g de amendoim moído

80 g de farofa de amendoim

1/2 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:

Leve o pudim ao fogo como pede na embalagem depois de pronto adicionar os amendoins e quando estiver frio o creme de leite.

Reserve.

Cobertura

02 latas de leite condensado

150 g de chocolate ao leite

Modo Preparo:

Leve ao fogo até ficar quase como brigadeiro Adicione a outra metade do creme de leite

Montagem:

Ganache

Bolo

Creme de amendoim

Bolo

Ganache

Sugestão: Finalize com amendoim em pó e um pedaço de chocolate Charge.

Bolo no Pote Danete

Chocolate ao leite

Massa: Pão de ló de Chocolate

Recheio de Danete:

4 colheres de sopa de maisena

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 gema

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Misture a maisena, o chocolate, a gema e a crescente ao poucos o leite mexendo sempre. Adicione o leite condensado e mexa bem. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo junte o creme de leite e misture até homogeneizar o creme. Leve para a geladeira por 1 hora para dar consistência.

Montagem:

Creme Danete

Pão de ló

Creme danete

Pão de ló

Creme Danete

Sugestão: Para decorar cubra com raspas de Chocolate (ou granulados split, ou blossoms)

Bolo no Pote Danete

Branco

Massa: Pão de ló branco

Recheio:

1 Litro de Leite

1 barra de chocolate branco (180 gramas)

1 colher de sopa de manteiga

6 colheres de sopa de amido de milho

1/2 xícara de açúcar

1 colher de sobremesa de baunilha

1 pitada de sal

Modo de preparo:

Dissolva o amido em um pouco de leite.

Dissolva o açúcar, o sal e a baunilha no leite e deixe ferver um pouco

Coloque os chocolates em pedaço, a manteiga e deixe derreterem

Acrescente o amido e mexa até engrossar bem

Tire do Fogo e misture o creme de leite

Bata no liquidificador pra tirar os grumos

Coloque em uma vasilha, cubra com plástico filme e deixe na geladeira por 4 horas.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Sugestão: Poderá cobrir por cima com raspas de chocolatebranco.

Bolo no Pote de Danoninho

Massa: Pão de ló branco

Recheio:

2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite (400g)

2 envelopes de suco em pó sabor morango

1 e 1/2 xícara (chá) de iogurte de morango tipo Danoninho®

Modo de preparo:

Para o recheio de Danoninho®, bata todos os ingredientes na batedeira até ficar homogêneo. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de círculos de bolo e de recheio até preencher todo o potinho, terminando em recheio. Se desejar, decore com raspas de chocolate branco. Tampe o potinho, decore como desejar e sirva ou venda.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Sugestão: Poderá utilizar bico de confeitar para valorizar o produto, ou granulados rosa.

Bolo no Pote de Laranja

Massa: Pão de ló Branco

Recheio:

2 latas de leite condensado

1/2 xícara (chá) de chocolate branco picado

3 colheres (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja

Modo de preparo:

Leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo até engrossar. Desligue, misture com o suco e as raspas de laranja. Deixe amornar. Bata o chantilly gelado na batedeira até formar picos firmes

Calda de Laranja

3 xícaras de suco de laranja

1 xícara de açúcar

1 col. de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

Dissolva o amido no suco de laranja leve ao fogo até engrossar. Use fria.

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Chantilly

Calda

Sugestão: Uma sugestão para valorizar o bolo no pote é fazer uma cobertura com chantilly e enfeitar com raspas de laranja.

Bolo no Pote de Limão

Massa: Pão de ló Branco

Recheio 1: Mousse de Limão

400ml de Chantilly industrializado

1 lata de leite condensado

2 col. de sopa de pó para frescor sabor limão

Modo de preparo:

Adicionar todos os ingredientes na batedeira até dar pote firme.

Recheio 2: Lemon Curd (Creme de Limão)

5 gemas = 100g

130g de açúcar cristal

30ml de suco de limão Siciliano

30ml de suco de limão Tahiti

Raspas de 1 limão Tahiti

80g de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

Em uma panelinha despeje o suco dos limões, as raspas e 100g de açúcar. Quando levantar fervura desligue, passe pela peneira e reserve. Em uma tigela coloque as gemas, o restante do açúcar (30g), o amido de milho e bata com um fouet. Acrescente a mistura peneirada aos poucos e batendo (precisa ser aos poucos pois a mistura está quente e não queremos cozinhar as gemas). Após, retorne com tudo para panelinha e deixe apurar alguns instantes em fogo baixo, sem parar de mexer, até chegar na consistência desejada (é rapidinho). Acrescente a manteiga, misture, desligue o fogo e transfira para uma tigelinha. Cubra com filme plástico para esfriar.

Montagem:

Recheio:

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Recheio (decorando com bico de confeitar)

Ou Lemon Curd

Sugestão: Decorar com raspas de limão.

Bolo no Pote de Abacaxi

Massa: Pão de ló branco

Recheio: (Creme neutro Multi uso)

1 litro de leite

2 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

5 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o leite, as gemas, o leite condensado e amido e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Com a panela desligada e o creme morno, acrescente o creme de leite e misture.

Preparando o abacaxi:

2 abacaxi cortado em pedacinhos bem pequenos (sem o miolo)

2 xíc. de água

2 xíc. de açúcar

Levar tudo ao fogo médio e deixar fervendo por 10 minutos.

Separe a água do abacaxi para usar como calda.

Montagem:

Recheio (abacaxi por cima)

Pão de ló

Recheio (abacaxi por cima)

Pão de ló

Recheio (Abacaxi por cima)

Bolo no Pote de Pêssego

Massa: Pão de ló branco

Recheio: (Creme neutro Multi uso)

1 litro de leite

2 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

5 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o leite, as gemas, o leite condensado e amido e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Com a panela desligada e o creme morno, acrescente o creme de leite e misture.

Montagem:

Recheio (pedacinhos de pêssego em calda)

Pão de ló

Recheio (pedacinhos de pêssego em calda)

Pão de ló

Recheio (pedacinhos de pêssego em calda)

Sugestão: Molhe o bolo com a própria calda do pêssego

Para acentuar o sabor.

Bolo no Pote Romeu e Julieta

Massa: pão de ló branco

Recheio:

6 gr de gelatina incolor

3 colheres de agua para hidratar a gelatina

1 lata de leite condensado

400 gr de cream cheese

150 ml de chantilly

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina com a água e espere 5 minutinhos, enquanto isso no liquidificador adicione o leite condensado e o cream cheese e bata até ficar homogêneo. Leve a gelatina ao microondas por 15 segundo para derreter e bata junto com a mistura no liquidificador. E reserve.

Bata o chantilly em ponto firme. E misture com o batido de cream cheese.

Calda de Goiabada:

400 gr de goiabada

½ xícara de água

Modo de preparo:

Corte a goiabada em cubinhos e leve ao fogo baixo para derreter com a água. Até derreter totalmente e ficar uniforme.

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Calda de goiabada

Pão de ló

Recheio

Calda de goiabada

Sugestão: Para intensificar o sabor poderá adicionar uma pitadinha de queijo parmesão por cima. (Só uma pitada)

Bolo no Pote de Abacaxi com Coco

Massa: Pão de ló branco

Recheio de abacaxi cremoso:

1 abacaxi médio picado

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 envelope de gelatina em pó sem sabor hidratada

Modo de preparo:

Leve ao fogo o abacaxi, o açúcar e a água até amaciar o abacaxi. Reserve.

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e a gelatina em pó sem sabor. Por fim, misture o abacaxi ao creme.

Recheio de coco:

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 col. de sopa de manteiga

50g de coco ralado grosso

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar do fundo da panela. Muito cuidado para não queimar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture muito bem. E deixe esfriar.

Montagem:

Recheio de abacaxi

Pão de ló

Recheio de coco

Pão de ló

Cobertura: Chantilly

Sugestão: Decorar por cima com coco ralado e pedaços de abacaxi

Bolo no Pote de Chocolate

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio:

200g de chocolate

200ml de creme de leite

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Derreta o chocolate adicione o creme de leite e mexa. A seguir adicione a colher de sopa de manteiga e mexa.

Cobertura:

300ml de chantilly batido

Montagem:

Recheio

Pão de ló

Recheio

Pão de ló

Cobertura

Sugestão: coloque uma cereja para decorar e algumas lascas de chocolate.

OBS: Poderá transformar este bolo no pote adicionando entre as camadas pedaços de morango.

(Bolo no pote de chocolate com morango)

Bolo no Pote de Cenoura e Brigadeiro

Massa (Bolo de cenoura sem lactose)

4 cenouras médias raladas

3 OVOS

2 xíc. de açúcar

1 xíc. de óleo

3 xíc. de farinha

1 col. de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador adicione os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar e bata até ficar homogêneo. Em uma outra vasilha peneire a farinha e o fermento e despeje o líquido e mexa com um fouet até ficar completamente homogêneo. Despeje a massa em uma forma retangular e leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 35-40 minutos.

Recheio opção 1:

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

3 col. de sopa de chocolate em pó 50% cacau

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve a panela em fogo médio sempre mexendo até desgrudar no fundo da panela. Cuidado para não quimar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.

Recheio opção 2: (Bolo Fit ou Sem lactose)

200g de chocolate meio amargo

150ml de leite de coco

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, a seguir adicione o leite de coco e mexa até ficar homogêneo.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Sugestão: Esta receita como vimos acima pode ser transformada em uma opção de bolo no pote mais saudável, porque poderá ser uma opção de bolo no pote sem lactose e ficará delicioso na mesma.

Bolo no Pote de Cuca de Banana com Nutella

Massa:

150g de açúcar (1 xícara)

150g de margarina gelada (6 colheres de sopa)

2 ovos médios

150g de farinha de trigo com fermento (1 e 1/2 xícara)

4 bananas fatiadas

Modo de preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofo. Unte uma forma de fundo removível de aproximadamente 25cm de diâmetro e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, por o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180°C por 30 minutos. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto.

Recheio de Nutella:

180 grs de Nutella (1 pote)

100 grs de creme de leite

Castanha de Caju picada a gosto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e utilize. Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numa consistência mais dura.

Cobertura Farofinha de Canela:

6 colheres de açúcar

4 colheres de farinha de trigo

2 colheres de canela em pó

2 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Misture bem todos os ingredientes da farofa, espalhe por cima do bolo e leve ao forno novamente por 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Cobertura de farofinha de canela

Sugestão: Poderá decorar com algumas bananas picadas.

Lembrando que a validade do produto diminui quando tem frutas frescas.

Bolo no Pote de Churros

6 ovos

2 xíc. de açúcar

2 1/2 xíc. de farinha de trigo

200ml de água morna

1/2 colher de sopa de canela

1 pitadinha de sal

1 col. de sopa de fermento

Modo de preparo:

Bata os ovos até dobrarem de volume, a seguir adicione o açúcar e continue batendo. Peneire a farinha e a canela e adicione na massa aos poucos alternando com a água, sempre mexendo delicadamente com um fouet.

Por último adicione a pitadinha de sal e o fermento e mexa.

Despeje a massa em uma forma retangular de 30x40cm e leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 40 minutos.

Recheio:

3 latas de leite condensado cozidos

3 caixas de creme de leite

3 col. de sopa de manteiga sem sal

Canela para polvilhar

Modo de preparo:

Despeje todos os ingredientes em uma panela e em fogo médio mexa até ficar homogêneo, quando começar a engrossar desligue o fogo e tranfira para uma vailha e deixe esfriar.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio (Polvilhe canela, mas bem pouquinho)

Bolo

Recheio (Polvilhe canela, mas bem pouquinho)

Sugestão: Poderá decorar com bico de confeitar ou colocar um mini churros por cima para charmar atenção.



Bolo no Pote Capuccino

Massa: (Pão de ló de capuccino)

6 ovos

3 xíc. de açúcar

3 xíc. de farinha

1 ½ col. de sopa de café solúvel

1 ½ xíc. de leite

5 col. de sopa de leite em pó

1 ½ col. de sopa de fermento

Modo de preparo:

Dissolva o café solúvel no leite, na batedeira bata os ovos até dobrar de volume, adicione o açúcar e o leite aos poucos.

Peneire a farinha e mexa delicadamente com um fouet e por último adicione o leite em pó e o fermento.

Despeje a massa em uma forma retangular de 30x40cm e leve para assar em forno pré aquecido por 40 a 50 minutos.

Recheio:

300g de chocolate branco Nobre
200g de creme de leite
150ml de chantilly
1 col. de chá de canela
2 col. de chá de café solúvel

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco de 30 em 30 minutos no microondas (Atenção para não queimar), a seguir adicione o creme de leite no chocolate, o leite em pó, o café solúvel e a canela e mexa até ficar homogêneo. E por último acrescente o chantilly batido em pote firme.

Cobertura:

200ml de chantilly
1 colher de chá de canela
1 col. de chá de café solúvel
1 col. de sopa de leite em pó

Modo de preparo:

Despeje todos os ingredientes na batedeira e bata até ficar em pote firme.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Cobertura

Sugestão: Para decorar poderá utilizar um stencil e salpicar chocolate em pó, formando assim um desenho, ou fazer grãos de chocolate e enfeitar por cima. Ainda poderá trabalhar a cobertura com o bico de confeitar, valorizando ainda mais o seu produto.



Bolo no Pote Dois Amores

Massa: Pão de ló de chocolate

Recheio 1: (Branquinho)

1 lata de leite condensado

1 ½ caixa de creme de leite

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes em uma panela e em fogo médio mexa até começar a borbulhar, despeje o recheio em uma vasilha e deixe esfriar.

Recheio 2: (Brigadeiro)

1 lata de leite condensado

1 ½ caixa de creme de leite

3 col.d e sopa de chocolate 50%

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes em uma panela e em fogo médio mexa até começar a borbulhar, despeje o recheio em uma vasilha e deixe esfriar.



Pão de Mel no Pote

Massa:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chocolate em pó 50% cacau
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- 200 ml de leite
- 100 ml de mel
- 2 colheres de sopa rasa de margarina (manteiga)
- 2 OVOS

Modo de Preparo:

Em um bol adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó, o açúcar mascavo, o bicarbonato, a canela e o cravo e mexa bem. A seguir acrescente o leite, os ovos, o mel e a margarina ou manteiga e mexa super bem até fica uniforme. E por último adicione o fermento e mexa.

Despeje a massa em uma forma retângular e leve para asar em forno pré aquecido a 180°C por 30 a 40 minutos.

Recheio: Doce de leite, Beijinho, Brigadeiro ou de sua preferência

Bolo no Pote de Doce de Leite

(Nozes ou Ameixas)

Massa: Pão de ló Branco

Recheio:

3 latas de leite condensado cozidos

3 caixas de creme de leite

3 col. de sopa de manteiga sem sal

Nozes ou Ameixas

Modo de preparo:

Despeje todos os ingredientes em uma panela e em fogo médio mexa até ficar homogêneo, quando começar a engrossar desligue o fogo e tranfira para uma vailha a seguir misture as nozes ou as ameixas e deixe esfriar.

Cobertura: Utilize um pouco do recheio sem misturar nozes ou ameixas

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Cobertura

Sugestão: Caso for fazer bolo no pote de doce de leite e nozes, enfeite por cima com pedaços de nozes ou se for fazer bolo no pote de ameixas, poderá enfeitar em cima com uma ameixa.



Bem Casado no Pote

Massa:

8 ovos

2/3 xíc. de açúcar

3/4 de farinha de trigo

1 col. de chá de fermento

Raspas de 1 limão

Suco de 1 limão

Modo de preparo:

Bata as claras em neve a seguir adicione as gemas sempre batendo, adicione o açúcar e peneire a farinha de trigo e mexa delicadamente com um fouet, adicione as raspas e o suco de limão e por último adicione o fermento. Despeje a massa em uma forma retangular e leve para assar em forno pré aquecido por + ou - 10 minutos.

Recheio:

3 latas de leite condensado cozidos

3 caixas de creme de leite

3 col. de sopa de manteiga sem sal

Modo de preparo:

Despeje todos os ingredientes em uma panela e em fogo médio mexa até ficar homogêneo, quando começar a engrossar desligue o fogo e tranfira para uma vasilha e deixe esfriar.

Montagem:

Recheio

Bem casado

Recheio

Bem casado

Recheio

Sugestão: Polvilhe por cima com açúcar de confeiteiro e decore com algumas raspas de limão.



Red Velvet com Cream Cheese

Massa: (Massa Original americana)

3 OVOS

125 g de manteiga sem sal

300g de açúcar

40g de chocolate 50%

1 col. de chá de corante vermelho

1 col. de chá de baunilha

315g de farinha

240ml de leite + 1 col. de sopa de suco de limão

1 col. de sopa de vinagre

½ col. de chá de fermento

½ col. de chá de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Na batedeira coloque a manteiga e o açúcar e bata até que fique esbranquiçado e fofo. Adicione os ovos.

A parte misture o chocolate, a baunilha, o vinagre e o corante e misture até formar uma pasta. E incorpore esta mistura na massa.

Peneire a farinha, o bicarbonato e o fermento e adicione na massa alternadamente com o buttermeilk.

Despeje a massa em uma forma retângular e leve ao forno pré aquecido a 180° por 30 a 40 minutos.

Obs: O buttermilk poderá ser improvisado adicionando uma colher de sopa de suco de limão no leite, mexa e deixe repousar por 15 minutos.

Recheio:

3 xíc. de açúcar de confeitiro

200g de manteiga sem sal

1 ½ xíc. de cream cheese

12 col. de sopa de baunilha

Modo de preparo:

Bata todo os ingredientes na batedeira até ficarem homogêneos e fofo.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Delicioso Bombom de Morango

no Pote

2 bandeijas de morango lavados e picados
(Jogo 2 colheres bem cheias de açúcar para tira um pouco do soro e duram 2 dias tranquilo) misture com o açúcar deixe 15min e jogue em uma peneira e escorra o líquido. Pronto só usar

Brigadeiro de Ninho:

2 latas de leite condensado

3 caixas de creme de leite

10 colheres de leite ninho

2 colheres de margarina

Modo de preapro:

Leva ao fogo o leite condensado e 2 caixas de creme de leite o leite ninho e a margarina até engrossar desliga o fogo e acrescenta a terceira caixa de creme de leite.

Ganache de chocolate:

250gr de chocolate ao leite picado e derretido

2 caixas de creme de leite.

Modo de preapro:

Misture o creme de leite no chocolate derretido e mexa Até ficar homogêneo.

Montagem:

Morango

Brigadeiro de leite Ninho

Ganache

Sugestão: Decore com granulados de chocolate.

Bolos no Pote para Alérgicos

(Sem Glúten, sem lactose e Versões Fit)

Bolo no Pote sem Glúten e Sem Lactose de Banana e chocolate

Massa:

3 OVOS

2 xíc. de farinha de arroz

1 xíc. de açúcar mascavo ou demerara

3 bananas prata bem maduras

1 col. de chá de canela em pó

½ xíc. de óleo

½ xíc. de leite de coco ou aveia ou arroz

1 col. de sopa de fermento

1 pitadinha de sal

Modo de preparo:

No liquidificador despeje os ovos, o óleo, o leite o açúcar as bananas e bata até ficar homogêneo.

A seguir em um bolo adicione a farinha, o fermento, o sal e a canela e despeje a mistura líquida e mexa até ficar homogêneo.

Despeje em uma forma retângular e leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 25 a 30 minutos.

Recheio:

200g de chocolate meio amargo (ou blend)

200ml de leite de coco

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e misture o leite de coco e mexa até ficar homogêneo.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio

Bolo

Recheio

Sugestão: Este bolo também poderá ser vendido como uma versão fit, pois não contem glúten, lactose além de possuir fruta na receita ainda possui a canela que é um alimento termogênico.

Bolo de Pote sem glúten e Lactose de Cenoura e Chocolate e Nozes

Massa:

4 cenouras médias raladas

3 OVOS

2 xíc. de açúcar

1 xíc. de óleo

3 xíc. de farinha

1 col. de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador adicione os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar e bata até ficar homogêneo. Em uma outra vasilha peneire a farinha e o fermento e despeje o líquido e mexa com um fouet até ficar completamente homogêneo. Despeje a massa em uma forma retangular e leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 35-40 minutos.

Recheio opção 2:

200g de chocolate meio amargo

150ml de leite de coco

100g de nozes picadas

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, a seguir adicione o leite de coco e mexa até ficar homogêneo.

Montagem:

Recheio

Bolo

Recheio (Nozes Picadas)

Bolo

Recheio (Nozes picadas)

Sugestão: Este bolo poderá também ser vendido como fit. Para decorar coloque uma noz por cima ou nozes picadas.

Caldas

Calda Prática (Calda que eu utilizo em quase todos bolos no pote)

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de água potável fervida (use a lata do leite condensado como medida)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e misture bem, pode bater no liquidificador para facilitar.

Quarde em uma garrafa de vidro na geladeira.

Calda Básica

1 xícara de açúcar,

1 xícara de água

Modo de Preparo:

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

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

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:

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

Calda de Licor

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

Modo de Preparo:

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

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.

Calda de Laranja

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

Modo de Preparo:

Leve para ferver até derreter o açúcar. Use fria.

Calda de Rum

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

Modo de Preparo:

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

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

Calda de Chocolate Meio Amargo

1 xícara de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)

3 xícaras de água

3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

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

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

Calda de Guaraná

1 lata de leite condensado

2 xícaras de guaraná

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado com guaraná e use.

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!

Calda de Leite Condensado

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite.

Modo de Preparo:

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

Calda de Café

1/2 xícara de café forte preparado com Nescafé

50 ml de vinho ou rum

1/4 xícara de açúcar.

Modo de Preparo:

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

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

Calda de Chocolate Meio Amargo

1 xícara de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)

3 xícaras de água

3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

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

Use fria.

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

Calda de Guaraná

1 lata de leite condensado

2 xícaras de guaraná

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado com guaraná e use.

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!

Calda de Leite Condensado

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite.

Modo de Preparo:

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até iniciar a fervura.

Desligue o fogo e use fria.

Calda de Café

1/2 xícara de café forte preparado com Nescafé

50 ml de vinho ou rum

1/4 xícara de açúcar.

Modo de Preparo:

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

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

Calda de Coco

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

1 xícara de coco ralado

Modo de Preparo:

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

Recheio Multi uso

O **Recheio Multi-Uso para Bolos no Pote** é um recheio básico que você pode incrementar de acordo com o sabor do seu bolo, por exemplo, acrescentar bombom, biscoitos, coco, nozes, entre outros. Você economiza tempo na cozinha e aumenta a variedade dos seus bolos de pote.

Ingredientes :

1 litro de leite

2 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

5 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o leite, as gemas, o leite condensado e amido e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Com a panela desligada e o creme morno, acrescente o creme de leite e misture.

Agora você pode incrementar o creme básico de acordo com o sabor do seu bolo, por exemplo:

Bolo de Coco: acrescente 200g de coco fresco ralado

Bolo de Nozes: acrescente 200g de nozes picadas

Bolo de Bombom: acrescente 10 bombons de sua preferência picados.

Aviso Legal de Direitos Autorais:

É proibida a distribuição e a reprodução, total ou parcial deste livro, Sem a autorização do autor da obra. Se você recebeu este conteúdo por outra via que não seja o site oficial www.cakepedia.net ou se tiver alguma dúvida, por favor, entre em contato através do e-mail: thecakepedia@gmail.com