



# 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 retângular 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 Rafaello

**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

Pao 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 confeitiro 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](http://www.cakepedia.net) ou se tiver alguma dúvida, por favor, entre em contato através do e-mail: [thecakepedia@gmail.com](mailto:thecakepedia@gmail.com)