



Bolo no Pote

**Receitas testadas e
Aprovadas**



SUMÁRIO

DICAS	04
AVISO LEGAL	05
MASSA BRANCA SEM BATEDEIRA	06
MASSA DE BOLO DE CENOURA	07
MASSA RED VELVET	08
MASSA BRANCA	09
MASSA DE CHOCOLATE	10
RECHEIO DE BRIGADEIRO TRADICIONAL	11
RECHEIO DE DOCE DE LEITE	12
RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ	13
RECHEIO RED VELVET	14
RECHEIO DE BEIJINHO	15
RECHEIO DE LEITE NINHO	16
RECHEIO DE SENSAÇÃO	17
RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI	18
RECHEIO DE FLORESTA NEGRA	19
RECHEIO DE MOUSSE DE OREO	20
RECHEIO DE LAKA	21
RECHEIO DE SONHO DE VALSA	22
RECHEIO RAFFAELLO	23
RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO 1/2	24
RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO 2/2	25
RECHEIO DE ALPINO	26
RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA	27
RECHEIO CÍTRICO	28
RECHEIO DE AMÊNDOAS	29
RECHEIO DE BABA DE MOÇA	30
RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA	31
RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM NOZES	32
CALDA SIMPLES 1	33
CALDA SIMPLES 2	34
CALDA DE CONHAQUE	35
CALDA DE CHOCOLATE	36
CALDA DE GUARANÁ	37
CALDA DE COCO	38
CALDA DE CAFÉ	39
CALDA DE LARANJA	40
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	41
BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO	42

SUMÁRIO

BOLO NO POTE DE CHURROS	43
BOLO NO POTE DE OREO	44
BOLO NO POTE DE CENOURA	45
BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO	46
BOLO NO POTE BEM CASADO	47
BOLO NO POTE DE LEITE NINHO	48
BOLO NO POTE DE LEITE NINHO COM NUTELLA	49
BOLO NO POTE DE SENSÇÃO	50
BOLO NO POTE DE MARACUJÁ	51
BOLO NO POTE DE ABACAXI	52





DICAS GERAIS

RENDIMENTO:

O rendimento poder haver diferenças devido ao tamanho das palha italiana.

TEMPO DE PREPARO:

O tempo de preparo vai variar muito de pessoa para pessoa.

CUSTO:

O custo é apenas uma previsão do que será gasto. Isso vai variar muito aonde você vai comprar os seus ingredientes e a quantidade que você irar comprar.

LUCRO:

O lucro é baseado no calculo de 100% de retorno em cada palha italiana

CONSERVAÇÃO:

As palhas italianas pode durar até 3 meses se for guardado em uma vasilha plásticas com tampa, na geladeira ou freezer.

Para ficar prontas para consumo deixe por mais ou menos 2 horas na geladeira

CONSERVAÇÃO (TEMPERATURA AMBIENTE):

Pode ser consumidas em até 3 dias.



BENDITO DOCE
Confeitaria

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.



Criado por:
Cone Soluções Digitais
<https://benditodoceconfeitaria.com.br/>

MASSA BRANCA SEM BATEDEIRA



RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá de açúcar)
- 3/4 xícaras (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque em uma tigela, os ovos e o açúcar e mexa com auxílio de um batedor até a mistura ficar uniforme.

PASSO 02: Acrescente o óleo e misture mais uma vez.

PASSO 03: Intercale o leite e a farinha de trigo da seguinte forma: acrescente metade da medida do leite e mexa novamente.

PASSO 04: Em seguida, peneirando acrescente metade da farinha de trigo e mexa novamente.

PASSO 05: Repita o processo acrescento o restante do leite e a farinha de trigo até que a mistura fique uniforme.

PASSO 06: Adicione a essência de baunilha e mexa mais uma vez.

PASSO 07: Por fim adicione o fermento e mexa até obter uma mistura uniforme.

PASSO 08: Despeje a mistura em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40m.



MASSA DE BOLO DE CENOURA



RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 3 cenouras médias (raspadas e picadas)
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque todos os ingredientes no liquidificador (exceto a farinha de trigo e o fermento) e bata até obter uma mistura uniforme.

PASSO 02: Em seguida adicione as poucos a farinha de trigo e quando terminar adicione o fermento e mexa mais uma vez até ficar uniforme.

PASSO 03: Despeje a mistura em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.



MASSA RED VELVET



RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00

INGREDIENTES:

- 170g de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 260g de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de fermento
- 280g de farinha de trigo
- Corante vermelho em gel (sem sabor)

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: No liquidificador, bata o iogurte, o óleo e os ovos até obter uma mistura uniforme.

PASSO 02: Em seguida, coloque aos poucos, o açúcar, a farinha de trigo e o cacau em pó.

PASSO 03: Por fim adicione o fermento quando a mistura estiver bem uniforme e mexa novamente.

PASSO 04: No mesmo recipiente coloque o corante e mexa aos poucos para atingir uma coloração bem vermelha.

PASSO 05: Despeje a mistura em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.

MASSA BRANCA



RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00

INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma vasilha, mexa a manteiga, o açúcar e as 3 gemas do ovo.

PASSO 02: Em seguida, adicione as claras, o leite e a farinha.

PASSO 03: Por fim, adicione o fermento e mexa.

PASSO 04: Despeje a mistura em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.

MASSA DE CHOCOLATE



RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 200ml de óleo
- 180ml de água em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Peneire a farinha de trigo juntamente com o cacau em pó e coloque em uma tigela e em seguida adicione, a essência de baunilha, o fermento, o sal e reserve.

PASSO 02: Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar e bata até obter um creme bem uniforme.

PASSO 03: Em seguida acrescente o óleo, a água e bata novamente.

PASSO 04: Despeje a última mistura na primeira tigela reservada.

PASSO 05: Mexa todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.

PASSO 06: Despeje essa mistura em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.

RECHEIO DE BRIGADEIRO TRADICIONAL



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 50g de chocolate meio amargo (picado)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, o chocolate picado e a manteiga.

PASSO 02: Mexa bem até obter uma mistura uniforme ainda com o fogo desligado.

PASSO 03: Logo após em fogo médio, mexa até o brigadeiro começar a ficar um pouco mais firme (ponto brigadeiro de colher).



RECHEIO DE DOCE DE LEITE



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água (fervente)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque em uma panela o açúcar e espalhe bem.

PASSO 02: Em fogo médio, mexa até o açúcar derreter e ficar caramelizada.

PASSO 03: Enquanto o açúcar estiver fervendo, adicione em uma xícara a água fervente, a colher de manteiga e mexa até a manteiga derreter.

PASSO 04: Assim que o açúcar estiver derretido por completo, coloque a mistura de água com a manteiga na panela.

PASSO 05: Mantenha a temperatura em fogo médio e continue mexendo até obter uma mistura uniforme.

PASSO 06: Continue mexendo até que a mistura fique líquida novamente e depois uniforme.

PASSO 07: Assim concluído esse processo, mexa mais um pouco e acrescente o leite condensado e mexa mais uma vez para obter uma mistura uniforme até começar a soltar do fundo da panela.



RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá
- 2 claras em neve
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma batedeira misture o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá.

PASSO 02: Em seguida, hidrate a gelatina sem sabor com 4 colheres de água.

PASSO 03: Leve ao micro-ondas por 30 segundos ou se preferir em banho maria até amolecer.

PASSO 04: Logo após junte a gelatina dissolvida e as claras em neve.

PASSO 05: Misture com uma colher e depois leve por 30 minutos para geladeira até ficar firme.



RECHEIO RED VELVET



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 450g de cream cheese
- 100g de manteiga
- 90g de açúcar
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Bata todos os ingredientes em uma batedeira até obter uma mistura bem uniforme e consistente.



RECHEIO DE BEIJINHO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100ml de leite de coco
- 50g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela com o fogo desligado, coloque todos os ingredientes e mexa até obter uma mistura uniforme.

PASSO 02: Em fogo médio, mexa até a mistura ganhar consistência então desligue o fogo.



RECHEIO DE LEITE NINHO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela com o fogo desligado, coloque todos os ingredientes e mexa até obter uma mistura uniforme.

PASSO 02: Em fogo médio, mexa até a mistura ganhar consistência então desligue o fogo.



RECHEIO DE SENSÇÃO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 300ml de chantily
- 1/2 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de suco em pó sabor morango

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque todos os ingrediente em uma batedeira e bata por 2 minutos até ficar uniforme.



RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 2 abacaxis picados em cubos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- chantily a gosto

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Cozinhe na panela o abacaxi com o açúcar.

PASSO 02: Após cozido e ter obtido uma mistura uniforme, acrescente o amido de milho misturado com o leite e mexa.

PASSO 03: Em seguida, acrescente o leite condensado e deixe cozinhar por mais 4 minutos e desligue o fogo.

PASSO 04: Após esfriar adicione o chantily batido até ficar bem aerado.



RECHEIO DE FLORESTA NEGRA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de calda de cereja
- raspas de chocolate ao leite e cerejas em calda escorridas
- **INGREDIENTE DO GANACHE:**
- 250g de chocolate ao leite derretido
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Bata o creme de leite juntamente com o açúcar e a calda de cereja até formar um chantily.

PASSO 02: Em seguida adicione o chocolate, e as cerejas em calda e misture.

MODO DE PREPARO DO GANACHE: Em Com o chocolate ainda morno, misture com o creme de leite até formar uma mistura cremosa e consistente.



RECHEIO DE MOUSSE DE OREO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 embalagem de gelatina em pó sem sabor
- 1 copo de chantilly pronto
- 1 pacote de biscoito oreo

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em um liquidificador, coloque os biscoitos mais deixe 3 unidades reservado. Bata até que vire uma farofa.

PASSO 02: Em seguida, separe 1 colher (sopa) dessa farofa.

PASSO 03: Coloque no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e bata mais uma vez por cerca de 5 minutos.

PASSO 04: Enquanto isso, esquente a água para dissolver a gelatina.

PASSO 05: Adicione a gelatina já dissolvida aos pouco na mistura e bata mais uma vez.

PASSO 06: Após isso, despeje a mistura em uma tigela e adicione o chantilly aos poucos e vá mexendo até obter uma mistura uniforme.

PASSO 07: Deixe descansar na geladeira por 1 horas.



RECHEIO DE LAKA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 140g de chocolate branco
- 2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, o chocolate e em fogo baixo mexa até a mistura começar a se soltar do fundo da panela.

PASSO 02: Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e mexa até obter uma mistura uniforme.

PASSO 03: Despeje a mistura em um prato e deixe esfriar.

RECHEIO DE SONHO DE VALSA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 15 un. de sonho de valsa

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em um liquidificador, bata 10 bombons juntamente com creme de leite e o leite condensado.

PASSO 02: Corte os outros 5 em pedaços pequenos.

PASSO 03: Leve ao fogo a mistura para engrossar (exceto os 5 bombons picados).

PASSO 04: Após o creme engrossar, desligue o fogo e deixe esfriar, após isso coloque os bombons picados e mexa.



RECHEIO RAFFAELLO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 450g de cream cheese
- 100g de manteiga
- 90g de açúcar
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em um liquidificador bata todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.



RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO 1/2



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• INGREDIENTES DO CARAMELO:• 1 xícara (chá) de açúcar refinado• 1 colher (sopa) de manteiga• 2 colheres (sopa) de castanhas de caju (moidas e trituradas) | <ul style="list-style-type: none">• INGREDIENTES DO RECHEIO:• 100g de chocolate ao leite• 100g de chocolate meio amargo• 1/2 caixa de creme de leite• Caramelo crocante da receita |
|---|---|

MODO DE PREPARO:

MODO DE PREPARO DO CARAMELO/PASSO 01: Em fogo baixo, mexa o açúcar até derreter por completo e então adicione a manteiga.

PASSO 02: Em seguida, adicione as castanhas de caju moída e triturada.

PASSO 03: Misture bem até obter uma mistura uniforme e desligue o fogo.

PASSO 04: Despeje a mistura em uma base de granito untada com manteiga.

PASSO 05: Deixe a mistura descansar por alguns minutos até endurecer e formar uma espécie de placa.

PASSO 06: Retire do granito, coloque em um saco e triture com um martelo ou rolo de massa até virar uma farofa e reserve.



RECHEIO DE DIAMANTE NEGRO 2/2



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

CONTINUAÇÃO...

MODO DE PREPARO DO RECHEIO/PASSO 01: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, após ter todo o chocolate derretido, acrescente o creme de leite e o caramelo crocante.

PASSO 02: Mexa até obter uma mistura uniforme e leve para a geladeira por cerca de 30 minutos.



RECHEIO DE ALPINO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 200g de chocolate alpino
- 1/2 caixa de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1/2 lata de doce de leite
- 1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, após ter todo o chocolate derretido, acrescente o creme de leite.

PASSO 02: Acrescente em seguida o chocolate em pó e o leite em pó.

PASSO 03: Logo após adicione também o doce de leite e a essência de baunilha e mexa até obter uma mistura uniforme.

PASSO 04: Leve para a geladeira por cerca de 30 minutos.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata pequena de ameixa sem caroço
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela de pressão, cozinhe o leite condensado por 40 minutos.

PASSO 02: Deixe esfriar então abra a panela.

PASSO 03: Após isso, abra as lata e despeje em um pote e reserve

PASSO 04: Pique as ameixas e leve ao fogo com água e açúcar por 5 minutos.

PASSO 05: Depois de fria coloque-as em uma tigela adicionando também o doce de leite e o creme de leite e misture bem.



RECHEIO CÍTRICO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 150g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de raspas de laranja
- 120ml de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano
- 1 ovo
- 1 xícara (60g) de chantilly

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela coloque o açúcar, a farinha de trigo, o suco de laranja, as raspas do limão e o ovo e leve em fogo médio e mexa até obter uma mistura uniforme.

PASSO 02: Desligue o fogo e deixe a mistura esfriar.

PASSO 03: Depois adicione o chantilly e misture mais uma vez.



RECHEIO DE AMÊNDOAS



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1/4 xícara (50g) de açúcar
- 5 colheres (chá) de amido de milho
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (240ml) de leite
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de licor de amêndoa

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela coloque o açúcar, a maisena e o sal.

PASSO 02: Em uma tigela, bata os ovos juntamente com o leite e adicione a mistura na panela.

PASSO 03: Deixe a mistura ferver mexendo até ficar uniforme em seguida retire do fogo.

PASSO 04: Adicione o licor e misture mais uma vez.

PASSO 05: Despeje em um recipiente e cubra com papel filme deixando esfriar.



RECHEIO DE BABA DE MOÇA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas peneiradas
- 1 vidro de leite de coco (200ml)

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela coloque todos os ingredientes em fogo médio mexa até engrossar (obs: não deixe ferver).

PASSO 02: Use frio nos bolos de pote.



RECHEIO DE DOCE DE ABÓBORA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 kg de abóbora descascada e picada
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 200gr de coco ralado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela coloque a abóbora picada e o açúcar.

PASSO 02: Leve ao fogo por 20 minutos mexendo de 5 em 5 minutos.

PASSO 03: Desligue o fogo, acrescente o coco ralado e o creme de leite mexa bem e deixe esfriar.



RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM NOZES



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 800gr de doce de leite cremoso
- 150gr de nozes quebradas
- 1 colher (sopa) de licor de cacau

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Misture o licor com o doce de leite e espalhe sobre o bolo.

PASSO 02: Em seguida espalhe as nozes sobre o doce.



CALDA SIMPLES 1



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 200ml de leite condensado
- 500ml de água

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Misture todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.



CALDA SIMPLES 2



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Misture todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.



CALDA DE CONHAQUE



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de conhaque

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Misture todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.



CALDA DE CHOCOLATE



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 240ml de leite
- 120g de açúcar refinado
- 45g de chocolate em pó
- 15ml de rum

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Misture todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.



CALDA DE GUARANÁ



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de guaraná

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Misture todos os ingredientes até obter uma mistura uniforme.



CALDA DE COCO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Leve todos os ingredientes a fogo médio quando começar a ferver deixe 1 minuto e depois desligue o fogo.



CALDA DE LARANJA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



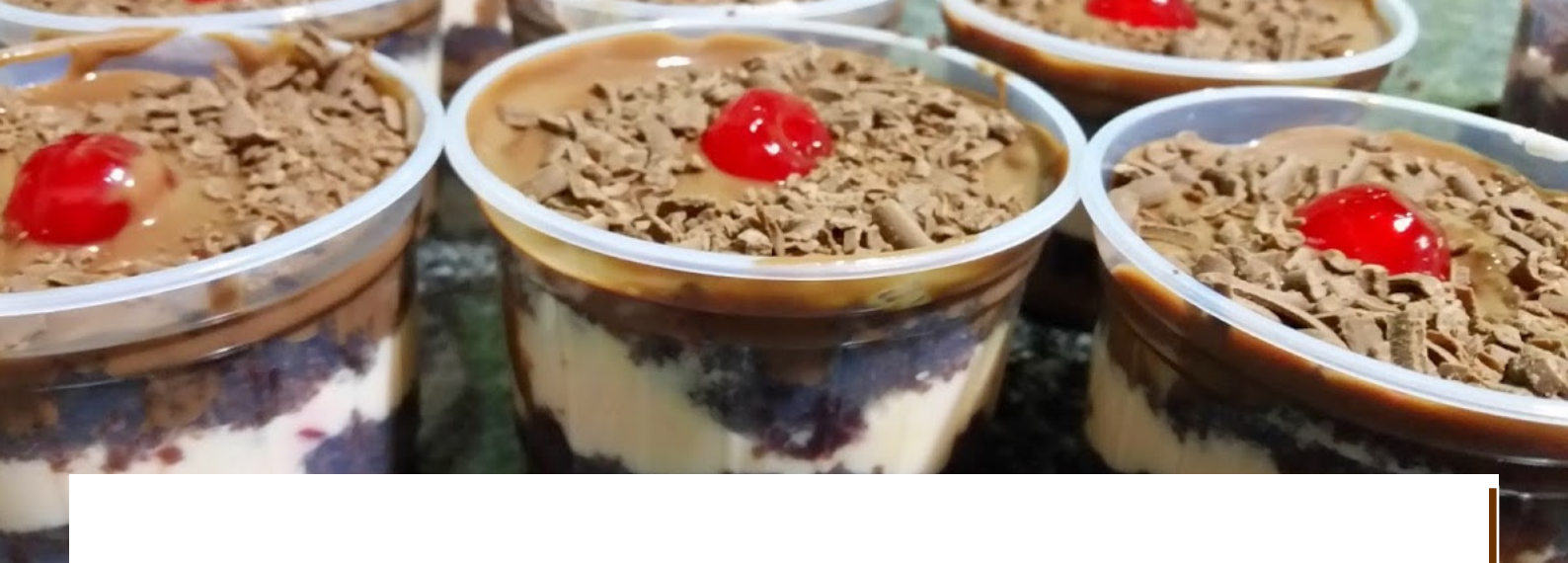
GASTOS:
DE R\$ 10,00 A R\$ 15,00

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Deixe ferver até o açúcar derreter.



MONTAGEM

COMO FAZER A MONTAGEM

Não existe uma forma exata para fazer a montagem de seus bolos no pote.

Cada um vai ter o seu jeito de montar da forma que achar melhor.

Vou te dar alguns exemplos para você ter uma noção e fazer suas variações:

Com auxílio de uma saco de confeitar, inicie a primeira camada de recheio.

Em seguida, coloque uma cama de bolo e banhe com um pouco de calda.

Repita o mesmo processo até encher o pote inteiro.

Decore de acordo com sua preferência.

BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de brigadeiro no fundo do pote e coloque uma camada de massa de chocolate.

PASSO 02: Molhe a camada da massa com um pouco de leite.

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Por último faça a última camada de brigadeiro e decore como quiser.



BOLO NO POTE DE CHURROS



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de doce de leite no fundo do pote e coloque uma camada da massa branca.

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência.

PASSO 03: Faça mais uma camada de doce de leite e salpique canela e faça mais uma camada de bolo regando com a calda mais uma vez.

PASSO 04: Repita o mesmo processo até encher todo o pote.

PASSO 05: Finalize com uma camada de doce de leite e decore com canela em pó e açúcar.



BOLO NO POTE DE OREO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de mousse de oreo no fundo do pote e em seguida, faça outra com a massa de chocolate.

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência e faça outra camada do mousse.

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Decore a parte de cima com a farofa do biscoito ou pedaços (fica a seu critério).



BOLO NO POTE DE CENOURA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de brigadeiro no fundo do pote, depois outra de bolo de cenoura.

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência.

PASSO 03: Faça outra camada de recheio em seguida.

PASSO 04: Repita o mesmo processo até encher o pote

PASSO 05: Decore a superfície com raspas de chocolate ou do jeito que preferir.

BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de brigadeiro de coco no fundo do pote e outra de massa de chocolate

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência.

PASSO 03: Faça outra camada de recheio em seguida.

PASSO 04: Repita o mesmo processo até encher o pote

PASSO 05: Finalize com o brigadeiro de coco e decore como quiser.



BOLO NO POTE BEM CASADO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de doce de leite no fundo do pote e outra de massa branca.

PASSO 02: Molhe a massa com um pouco de leite

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Finalize com uma camada de doce de leite e decore como quiser.



BOLO NO POTE DE LEITE NINHO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de leite ninho no fundo do pote e coloque outra de massa branca.

PASSO 02: Molhe a massa com um pouco de leite

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Finalize com uma camada de recheio de leite ninho e decore como quiser.



BOLO NO POTE DE LEITE NINHO COM NUTELLA



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de leite ninho no fundo do pote e por cima espalhe a nutella, em seguida coloque outra camada de massa de chocolate.

PASSO 02: Molhe a massa com um pouco de leite

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Finalize com uma camada de recheio de leite ninho e decore como quiser.



BOLO NO POTE DE SENSÇÃO



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de brigadeiro no fundo do pote e outra de massa de chocolate.

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência.

PASSO 03: Faça outra camada de recheio em seguida.

PASSO 04: Repita o processo e finalize a parte de cima com um recheio de sensação e decore com granulado ou morangos.



BOLO NO POTE DE MARACUJÁ



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de mousse de maracujá no fundo do pote e coloque uma camada de massa branca.

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência e coloque outra camada de mousse de maracujá.

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Decore a superfície com grãos de maracujá.



BOLO NO POTE DE ABACAXI



RENDIMENTO:
05 A 10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 15,00 A R\$ 25,00



LUCRO:
R\$: 1,00 A 2,00 UN.

MONTAGEM:

PASSO 01: Faça uma camada de recheio de mousse de abacaxi no fundo do pote e em seguida uma de massa branca.

PASSO 02: Molhe a massa com uma calda de sua preferência e faça outra camada com o recheio.

PASSO 03: Repita o processo até encher o pote.

PASSO 04: Decore em cima como preferir.