



FLORESTA NEGRA

O bolo no pote de floresta negra é a receita que você precisava para fazer para os amigos ou para a criançada. O sabor tradicional de floresta negra é delicioso e agrada todo mundo. Confira essa deliciosa e superprática receita!

Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Rendimento: 15 unidades

Dificuldade: Fácil



Ingredientes do bolo no pote floresta negra

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de cerejas picadas (reserve a calda da cereja)
- Raspas de chocolate ao leite e cerejas em calda escorridas para decorar

Modo de Preparo

Para o bolo, bata no liquidificador o ovo, o açúcar, o chocolate em pó, a água e o óleo até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos.

Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até formar um chantilly. Reserve 1 xícara (chá) para decorar.

Misture as cerejas no chantilly restante e reserve. Em copinhos individuais, faça uma camada com o bolo, regue com a calda da cereja reservada, uma camada de chantilly com cereja e finalize com outra camada de bolo umedecido com calda.

Coloque o chantilly reservado em um saco de confeiteiro com bico pitanga e decore a superfície dos copinhos. Decore com raspas de chocolate e cerejas e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

BOLO INDIANO

Tempo: 1h30

Rendimento: 12 unidades

Dificuldade: fácil



Ingredientes do bolo no pote bolo indiano

- 12 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de leite

Modo de Preparo

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve.

Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme fofo.

Acrescente a farinha de rosca, o fermento, a canela e bata até ficar homogêneo.

Adicione as claras em neve reservadas e misture delicadamente com uma colher ou espátula.

Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm grande untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos.

Para o recheio, coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo médio, mexendo até ficar cremoso e engrossar levemente. Retire do fogo e deixe esfriar.

Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, até preencher todo o potinho, terminando em recheio. Polvilhe com canela em pó, tampe o potinho e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.



**Aprenda através de Vídeo Aulas Passo a Passo,
como fazer Fantásticos Bolos no Pote
Artesanais! Receitas Deliciosas, Exclusivas e
detalhadas para montar seu Negócio Lucrativo
em poucos dias.**

**São Dicas e Segredos para se tornar uma
Profissional de Sucesso. Isso é Possível, mesmo
que você não tenha experiência.**



BOLO DE CHOCOLATE E MARACUJA

Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Rendimento: 25 unidades

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de chocolate e maracujá

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
-

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1/2 xícara (chá) de chocolate branco derretido
-

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Bata no liquidificador o ovo, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto.

Despeje em uma tigela e adicione a farinha e o fermento, misturando com uma colher até homogeneizar.

Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar.

Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos.

Reserve para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Para a cobertura, bata o creme de leite fresco gelado na batedeira com o açúcar até ficar em ponto de chantilly, cuidando para não bater muito e virar manteiga.

Em potinhos descartáveis transparentes individuais, faça uma camada com metade do bolo esfarelado e uma camada com o recheio de maracujá.

Finalize com uma camada de bolo esfarelado e cubra com o chantilly, usando um saco de confeitar com bico pitanga. Tampe e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



BOLO DE SONHO NO POTINHO

Tempo: 50 min

Rendimento: 15 unidades

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de sonho no potinho

- 2 bolos Pullman® sabor baunilha esfarelados (500g)
- 15 minisssonhos prontos recheados com creme para decorar
- Açúcar de confeitiro para polvilhar

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

Para o creme, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a gema, o leite, a essência e a maisena, mexendo até engrossar.

Misture o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1/2 xícara (chá) do creme para decorar.

Em potinhos transparentes individuais, faça camadas de creme e de bolo esfarelado, terminando em bolo.

Coloque o creme reservado em um saco de confeitar com bico liso e decore as bordas.

Decore os potes com minisssinhos, polvilhe com açúcar de confeiteiro e tampe. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.



BRIGADEIRÃO

Tempo: 1h

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil



Ingredientes do brigadeirão no pote

- 1 e ½ lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 6 morangos
- Chocolate derretido, chocolate granulado e morangos para decorar

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os ovos, a manteiga, a maisena e o chocolate em pó até ficar homogêneo.

Divida entre 6 potinhos de vidro individuais, deixando espaço da borda e disponha um morango em cada um.

Arrume em uma fôrma, um ao lado do outro, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 35 minutos ou até firmar.

Retire, deixe esfriar e sirva decorado com chocolate derretido, chocolate granulado e morangos.



ROMEU E JULIETA

Tempo: 1h40

Rendimento: 12 unidades

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo Romeu e Julieta no potinho

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio

- 400g de creme para chantilly gelado
- 300g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 500g de goiabada picada
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de preparo

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até formar um creme fofo e claro.

Adicione o óleo, a essência e bata para misturar. Junte o leite e a água, intercalando com a farinha e batendo até homogeneizar. Misture o fermento e as claras batidas em neve reservadas delicadamente com uma colher ou espátula até homogeneizar.

Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, bata o creme para chantilly gelado na batedeira até formar picos firmes e reserve.

Ainda na batedeira, em outra tigela, bata o cream cheese, a essência e o açúcar. Incorpore o chantilly batido e misture delicadamente com uma espátula até homogeneizar. Reserve. Leve a goiabada e a água ao fogo médio, mexendo até dissolver e formar uma geleia. Retire do fogo e deixe esfriar.

- Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado, de creme de chantilly e de goiabada, até preencher todo o potinho, terminando em chantilly. Decore com goiabada, tampe e sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.



BOLO DE SORVETE NO POTINHO

Tempo: 1h20 (+5h de congelador)

Rendimento: 10 unidades

Dificuldade: fácil



Ingredientes do Bolo de sorvete no potinho

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Confeitos de chocolate tipo splits, de bolinha branca e preta e cerejas em calda para decorar

Sorvete de leite em pó

- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 8 colheres (sopa) de leite em pó

Modo de preparo

Para o sorvete, hidrate a gelatina na água e dissolva, em banho-maria. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina dissolvida por 3 minutos.

Transfira para uma tigela e leve ao congelador por 2 horas. Para o bolo, bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto.

Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Reserve.

Para a montagem, em potinhos descartáveis pequenos, intercale camadas do bolo esfarelado e do sorvete, terminando em sorvete. Decore com confeitos e cerejas. Leve ao congelador por 3 horas antes de vender.

**Ganhe até R\$5000 por mês
fazendo bolos no pote!**



**Tenha um negócio lucrativo,
com baixo investimento.**