



E-BOOK

BOLO NO POTE

RECEITAS DE SUCESSO

ÍNDICE

u Bolo chocolate	1e2
u Bolo de morango	3e4
u Bolo brigadeiro	5e6
u Bolo de churros	7e8
u Bolo floresta negra	9 e 10
u Bolo de leite em pó	11
u Bolo de paçoca	12 e 13
u Bolo de abacaxi	14 e 15
u Bolo de cenoura com chocolate	16 e 17
u Bolo de sonho de valsa	18 e 19

ÍNDICE

u Bolo gelado de coco	20 e 21
u Bolo de nutella	22 e 23
u Bolo de maracujá	24 e 25
u Bolo de milho	26 e 27
u Bolo de doce de leite	28 e 29
u Bolo branco	30 e 31
u Bolo diamante negro	32 e 33
u Bolo de Laka	34 e 35
u Bolo de beijinho	36 e 37
u Bolo brigadeiro de paçoca	38 e 39

ÍNDICE

u Bolo-indiano	40 e 41
u Bolo-laranja	42 e 43
u Bolo-sorvete	44 e 45
u Bolo-romeu e julieta	46 e 47
u Bolo-brigadeiro de café	48
u Brigadeiro no pote	49
u Bolo-ninho com nutella	50 e 51
u Bolo-maracujá simples	52 e 53
u Bolo-bem casado de maracujá	54 e 55
u Bolo-baunilha com chocolate	56

ÍNDICE

u Bolo-brigadeiro com morango	57 e 58
u Bolo-panetone	59
u Bolo-pão de mel	60 e 61
u Bolo-prestígio	62 e 63
u Bolo-ninho com morango	64 e 65
u Bolo-ninho com oreo	66
u Bolo-pêssego	67 e 68
u Bolo-cacau com beijinho	69 e 70
u Bolo-amêndoas	71 e 72
u Bolo-leite moça com nozes	73 e 74

Thalis Araújo
thalis@hotmail.com

ÍNDICE

u Bolo-cenoura sem glúten e lactose	75
u Bolo-fubá com goiabada	76
u Bolo-abacaxi com coco	77 e 78
u Bolo-frutas vermelhas	79 e 80
u Bolo-bis	81 e 82
u Bolo-gelado de ouro branco	83 e 84
u Bolo no pote – Palha italiana	85 á 87
u Bolo no pote – Pé de moleque	88 á 90
u Bolo no pote – Limão	91 e 92
u Bolo no pote – Recheio plaliné	93 e 94

Thalis Azeite
thalis94@hotmail.com

BOLO DE CHOCOLATE

1

Ingredientes:

- 3 Xícaras de Farinha de trigo
- 2 Xícaras de Açúcar refinado
- 1 Xícara de óleo
- 1 Xícara de Chocolate em pó
- 1,5 Xícaras de Água morna
- 3 Ovos
- 1,5 Colheres de sopa de fermento em pó
- 1 Colher de sopa de bicarbonato de sódio

RECHEIO

- Para o recheio e decoração:
- 200 Gramas de Chocolate meio amargo
 - 200 ML de Creme de leite
 - 1 Colher de sopa de Manteiga
 - Chantilly pronto
 - raspas de Chocolate
 - Cereja em calda, Morango ou Nozes

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE CHOCOLATE

Modo de Preparo: Bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado, Misture a farinha e o chocolate em um recipiente separado: e em outro o óleo e a água, Acrescente esses ingredientes de forma alternada ao creme anterior, sem parar de bater, até obter uma massa lisa, Depois adicione o fermento e o bicarbonato e misture sem bater, Transfira essa massa do bolo de chocolate para uma forma retangular untada, e enfarinhada e leve para assar no forno preaquecido a 180°C por 30 minutos, ou até passar no teste do palito.

Recheio: Enquanto isso prepare o recheio, que será uma ganache de chocolate, Para isso pique o chocolate e coloque em uma panela junto com o creme de leite e a manteiga, Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o chocolate derreter por completo e desligue o fogo, Quando o bolo estiver assado e frio, corte em rodellas, de preferência usando um cortador redondo com o mesmo tamanho que o pote, Monte o bolo no pote alternando camadas de bolo e de recheio, terminando com o recheio, Decore cada bolo de pote de chocolate com chantilly, raspas de chocolate e pedaços de cereja.



BOLO DE MORANGO

Ingredientes:

Massa

1 pacote de biscoito maisena
Margarina até dar o ponto

Creme:

500 ml de leite
1 caixa de leite condensado
½ caixa de creme de leite
3 colheres de sopa de maisena

Cobertura:

1 bandeja de morangos
1 gelatina sabor morango

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE MORANGO

Modo de Preparo:

Massa:

Triture o biscoito no liquidificador e vá adicionando aos poucos, a margarina derretida até forma uma massinha; Distribua esta massa no fundo dos potinhos.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Creme:

Leve ao fogo médio, o leite, o leite condensado e a maisena, Mexa até engrossar. Vai ficar como um mingau encorpado, Espere esfriar um pouco e misture o creme de leite, Coloque este creme por cima da massa de biscoito, e leve a geladeira para firmar um pouco enquanto prepara a gelatina.

Cobertura:

Prepare a gelatina com um pouco menos de água do que pede na embalagem; (200ml de água fervente e 200 de água fria); Lave e corte os morangos, distribua por cima do creme, e finalize com a gelatina de morango.



BOLO BRIGADEIRO

Ingredientes:

2 xícaras (chá) e 3 colheres (sopa) de açúcar
4 ovos (claras e gemas separadas)
3/4 de xícara (chá) de óleo
3/4 de xícara (chá) e 5 colheres (sopa) de achocolatado
3/4 de xícara (chá) de água morna
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
200 ml de licor de cacau
100 ml de água
3 colheres (sopa) de açúcar
2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
200 g de chocolate granulado

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO BRIGADEIRO

Modo de Preparo:

Bata 2 xícaras (chá) de açúcar com as gemas, depois adicione o óleo, 3/4 de xícara (chá) de achocolatado, dissolvido na água morna e por último a farinha; Bate bem a massa, retire da batedeira e junte as claras batidas em neve; Misture delicadamente e acrescente o fermento em pó; Leve para assar em forma untada e enfarinhada em forno, preaquecido, aos 180 °C.

Calda: Em uma panela misture o licor de cacau, a água e 3 colheres (sopa) de açúcar e leve o fogo até ferver;
Deixe esfriar, desenforme o bolo e divida ao meio;

Faça furos no bolo com um garfo e regue com a calda;

Recheio: Em uma panela misture o leite condensado, 5 colheres (sopa) de achocolatado, e a margarina e leve ao fogo até engrossar, mexendo sem parar;
Preste atenção para que fique em consistência mole;
Recheie e cubra o bolo, polvilhe o chocolate granulado.



BOLO DE CHURROS

Ingredientes:

Massa:

- 3 Xícaras de Farinha de trigo
- 1 Xícara de Açúcar refinado
- 1 Xícara de Leite
- ¼ Xícara de óleo
- 7 Unidades de Ovo
- 1 Colher de chá de Canela em pó
- 1 Colher de sopa de fermento em pó

Calda:

- 1 Xícara de Água
- 2 Colheres de sopa de Açúcar

Recheio:

- 1 Quilograma de doce de Leite
- 200 Gramas de Açúcar cristal
- 50 Gramas de Canela em pó

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE CHURROS

8

Modo de Preparo: Separar as claras das gemas e bater as claras em ponto neve, até que fiquem firmes; Bata as gemas com o açúcar, até virar um creme esbranquiçado e fofo; Depois acrescente o óleo e o leite e continue misturando. Junte agora a farinha, a canela e o fermento, tudo peneirado; Misture até obter uma massa de bolo homogênea e, pouco a pouco, acrescente as claras de forma envolvente (para que não percam o ar); Transfira a massa do bolo de pote em uma forma untada e enfarinhada, e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 45-50 minutos, ou até passar no teste do palito; No final retire e deixe esfriar.

Calda: Leve ao fogo a água com o açúcar e deixe ferver até os grãos de açúcar se dissolverem; Desligue e deixe amornar.

Montagem: Corte rodela de bolo com um cortador redondo ligeiramente menor, que o diâmetro do potinho. Depois corte as rodela de bolo em 2 ou 3 discos, coloque um deles no pote e umedeça com a calda; Sobre a primeira rodela de bolo, acrescente o doce de leite, com a ajuda de um saco de confeiteiro (pode usar um bico pitanga ou um mais simples); Tampe com outro disco de bolo, umedeça com a calda e acrescente mais doce de leite; Finalize seu bolo de pote de churros polvilhando a mistura de açúcar e canela, e tampe; Reserve o bolo na geladeira por um máximo de 3 dias, e faça sucesso vendendo ou oferecendo a quem mais gosta.



BOLO FLORESTA NEGRA

9

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de água morna
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Chantilly:

- 1 Creme de leite fresco
- 1 vidro de cerejas picadas e escorridas
- Use a água da cereja para molhar o bolo

Ganache:

- 250 gramas de chocolate ao leite derretido, ainda morno
- 1 caixa de creme de leite

Decoração:

- Cerejas e Raspas de chocolate

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO FLORESTA NEGRA

Modo de Preparo: Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, em seguida adicione o chocolate e o óleo, Bata até a mistura ficar encorpada, acrescente água, a farinha de trigo e o fermento, bata mais um pouco até ficar tudo bem misturado; Leve para assar no forno pré-aquecido (180º) por volta de 40 minutos; Fique atento(a) para saber se está bem assado.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Chantilly: Bata o creme de leite fresco até que ele se torne chantilly; Adicione as cerejas picadas e misture.

Ganache: Com o chocolate ainda morno, misture o creme de leite e mexa bem;

Formará uma mistura cremosa e bem grossa. Reserve;

Montagem: Coloque dentro do pote, uma camada fina de ganache, uma camada de bolo, uma camada de chantilly, e para finalizar coloque mais uma camada de ganache; Decore com uma cereja e raspas de chocolate.



BOLO DE LEITE EM PÓ

11

Ingredientes:

200 g de leite em pó “Ninho” ou outro de sua preferência 395 ml de Leite Condensado (1 caixinha ou uma lata)

100 g de Manteiga sem sal

200 ml de Creme de Leite

200 ml de Chantilly batido

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Recheio:

Coloque na batedeira a manteiga e o leite condensado, e bata até formar um creme Acrescente o leite em pó e bata por mais 2 minutos;
Desligue a batedeira e com um batedor ou fouetmisture levemente, o chantilly que deverá ser batido previamente.



BOLO DE PAÇOCA

12

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Brigadeiro de paçoca:

- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 3 latas de leite condensado
- 3 caixinhas de creme de leite
- 300 g de paçoca esfarelada

Calda:

- Leite condensado dissolvido em água (na proporção 1:1)



BOLO DE PAÇOCA

13

Modo de Preparo: Numa batedeira coloque os ovos, o açúcar e bata bem até dissolver o açúcar e ficar claro; Desligue a batedeira, adicione aos poucos, a farinha de trigo e misture até incorporar; Acrescente a manteiga dissolvida no leite quente e misture; Junte o sal, o fermento em pó, leve novamente para a batedeira, e bata até ficar uma massa homogênea; Transfira a massa para uma assadeira quadrada (30 cm X 25 cm) untada, e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180° C por +/- 30 minutos ou até dourar; Retire do forno e deixe esfriar;

Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem. Reserve.

Brigadeiro: Numa panela Fora do Fogo coloque a manteiga derretida, as latas de leite condensado, as caixinhas de creme de leite e a paçoca esfarelada, e misture bem até que os ingredientes fiquem bem incorporados; Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso (+/- 15 minutos); Retire do fogo e deixe esfriar por 20 minutos para usar nos potes; Num pote coloque uma porção do brigadeiro de paçoca, uma camada de bolo esfarelado e molhe o bolo com um pouco de calda de leite condensado; Faça mais uma camada de brigadeiro, bolo esfarelado, calda e cubra com o brigadeiro; Decore com paçoca esfarelada.



BOLO DE ABACAXI

Ingredientes:

6 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água
4 colheres de sopa de óleo (de soja ou milho) 1
colher de sopa de fermento em pó

Recheio:

1/2 litro de leite
1 lata de leite condensado
2 gemas
2 colheres (sopa) de maisena
1 pacote de 50g de flocos de coco
1/2 vidro de leite de coco (100 ml)
5 gotas de essência de coco ou de baunilha

Calda

200 ml de leite de coco
1 copo de leite
1 colher de sopa de açúcar

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE ABACAXI

Modo de Preparo: Peneire a farinha de trigo com o fermento, e misture o óleo à água; Pré-aqueça o forno a 180° C; Bata os ovos inteiros com o açúcar, até que fique muito claro, quase branco, e com bastante volume (bata de 7 a 10 minutos); Abaixar a velocidade da batedeira para o mínimo e despeje a água com o óleo; Desligue a batedeira, e com o auxílio de uma espátula ou do fouet, misture aos poucos a farinha, com cuidado para não perder o volume; Coloque em uma forma untada e enfarinhada ou, de preferência, forrada com papel manteiga (25 centímetros de diâmetro, por exemplo); Leve ao forno até que esteja dourado e um palito, espetado no centro do bolo, saia limpo; Espere esfriar pelo menos 10 minutos antes de desenformar; Apare as bordas escuras e aplaine o bolo com uma faca antes de rechear.

Montagem: Divida o bolo em 3 partes; Regue a base do pão-de-ló e coloque uma camada do doce de abacaxi e uma camada bem generosa do creme; Cubra com a parte do meio do pão-de-ló, regue de novo e repita os dois recheios; Termine com a última parte do pão-de-ló, regue e use a cobertura de sua preferência; Nessa receita foi usada Marshmallow.



BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE

16

Ingredientes:

3 cenouras descascadas e em rodela

4 ovos

1 xícara de chá de óleo

1 e ½ xícara de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar

Recheio:

1 lata de leite condensado

200ml de creme de leite

200g de chocolate ao leite picado

20g de glucose

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE

17

Modo de Preparo: Coloque a farinha, o sal e o fermento em uma tigela passando pela peneira; Misture delicadamente e reserve; Coloque os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar, no liquidificador e bata bem até ficar homogêneo; Junte a mistura do liquidificador à tigela com farinha o fermento e o sal; Com um fouet, misture delicadamente até ficar liso e homogêneo; Coloque a massa em uma forma (23cm x 7cm) untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 50 minutos;

Recheio:

Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes, e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até começar a ver o fundo da panela.

Montagem:

Intercale o brigadeiro gourmet com pedaços do bolo de cenoura. Finalize com o brigadeiro e decore a gosto.



BOLO SONHO DE VALSA

18

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite morno
- ½ xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Recheio:

- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 bombons sonho de valsa (você usará apenas o recheio, miolo) 2 latas de leite líquido
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 100g de amendoim triturado
- 100g de castanha triturada



BOLO SONHO DE VALSA

19

Modo de Preparo: Para preparar a massa do bolo de chocolate de liquidificador, você precisará colocar os ingredientes citados acima (menos a farinha e o fermento), no liquidificador e bater muito bem, cerca de aproximadamente 3 a 5 minutos; Em seguida, misture o fermento e a farinha de trigo em uma tigela de sua preferência, e logo depois de misturar acrescente o que você bateu no liquidificador até ficar uma massa homogênea; Unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio e despeje a massa homogênea; Agora é só por no forno para assar por cerca de 40 minutos.

Recheio: Para preparar o recheio de sonho de valsa, comece levando ao fogo baixo o leite condensado, o amendoim e a castanhajá triturada; Mexa até ficar bem cremoso. Em seguida, acrescente o miolo dos bombons, o creme de leite e o leite líquido, sendo que nesse último aconselho que você já dissolva o amido de milho nele para não empelotar; Continue mexendo até começar a ferver e quando levantar fervura acrescente a baunilha, e misture bem até quando ficar bastante cremoso; Desligue o fogo e reserve.

Montagem: Você pode optar por esfarelar todo o bolo ou então deixá-lo em pedaços redondos, como preferir. Para montar, você precisará de um pote de aproximadamente 250 ml, em seguida coloque uma camada fina do bolo por baixo; Agora, coloque uma camada do recheio, mais uma do bolo e mais uma do recheio; Se você quiser, ainda dá para acrescentar algumas frutas ou raspas de mais um bombom.



BOLO GELADO DE COCO

20

Ingredientes:

5 ovos
500 g de açúcar refinado
200 ml de leite integral
300 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó

Creme 1:

1 fatia de bolo gelado de coco
2 colheres (sopa) de creme de leite de caixinha
2 colheres (sopa) de leite condensado

Creme 2:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata (mesma medida) de leite
1 colher (sopa) de maisena
1 gema
coco queimado seco

calda

400 g de leite condensado
200 ml de leite de coco
200 ml de leite integral
200 g de coco ralado seco

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO GELADO DE COCO

Modo de Preparo:

Calda: Misture os leites, Reserve.

Bolo: Bata as claras em neve. Acrescente aos poucos o açúcar, o leite, a farinha de trigo e o fermento, batendo bem; Leve o bolo para assar em forno preaquecido a 180° C por 30 minutos; Ainda quente, fure o bolo e regue-o com calda de leites, leve para gelar; Depois de frio, corte o bolo em fatias e passe-o no coco ralado seco.

Creme 1: Misture o creme de leite e o leite condensado; Molhe as fatias do bolo gelado neste creme, ou esmigalhe no creme, como preferir.

Creme 2: Misture bem a maisena com leite, acrescente o leite condensado e a gema; Leve ao fogo até engrossar, deixe esfriar e reserve.

Montagem: Intercale o primeiro creme com o segundo, até completar o recipiente; Finalize com um pouco de coco queimado seco.



BOLO DE NUTELLA

22

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite morno
- ½ xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite (sem soro)
- 1 copo de leite (use a lata como medida)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 pote de Nutella

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE NUTELLA

23

Modo de Preparo: Para preparar o bolo de chocolate de liquidificador para bolo no pote, você precisará colocar os ingredientes citados acima (menos a farinha e o fermento) no liquidificador e bater muito bem, cerca de aproximadamente 3 a 5 minutos; Em seguida, misture o fermento e a farinha de trigo em uma tigela de sua preferência, e logo depois de misturar acrescente o que você bateu no liquidificador até ficar uma massa homogênea; Unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio e despeje a massa homogênea; Agora é só por no forno para assar por cerca de 40 minutos.

Recheio: Em uma panela, misture o creme de leite, o leite condensado, o leite, a farinha de trigo e o chocolate em pó; Leve ao fogo baixo/médio até chegar no ponto de brigadeiro (espere desgrudar do fundo da panela) sempre mexendo bem; Após chegar no ponto, desligue e deixe esfriar. Por fim, adicione a nutella e o creme de leite e misture até ficar homogêneo;

Montagem: Separe um copo ou pote de aproximadamente 250ml; Comece colocando uma camada fina de recheio no fundo, e em seguida uma camada de bolo; Agora é só colocar mais uma de recheio, outra de bolo e, por fim, recheio. Prontinho!



BOLO DE MARACUJÁ

24

Ingredientes:

- 2 Xícaras de Farinha de trigo
- 2 Xícaras de Açúcar
- 1 Xícara de Leite
- 3 Unidades de Ovo
- 2 Colheres de sopa de Manteiga sem sal
- 1,5 Colheres de sopa de fermento em pó

Creme de maracujá:

- 1 Lata de Leite condensado
- 1 Lata de Creme de leite fresco (medida da lata de Leite condensado)
- ½ Lata de suco natural de Maracujá (medida da lata de Leite condensado)
- 1 Unidade de Maracujá (polpa)

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE MARACUJÁ

25

Modo de Preparo: Separe as gemas das claras e bata as claras em neve; Em seguida bata as gemas com o açúcar por 2-3 minutos; Pouco a pouco acrescente a farinha e o leite, de forma alternada e enquanto mexe; Finalmente, incorpore delicadamente as claras na massa de bolo, para que não percam o ar, e adicione o fermento. Passe a mistura para uma forma de bolo retangular, devidamente untada e enfarinhada; Leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, aproximadamente.

Creme de maracujá: Bata muito bem no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco, e reserve na geladeira por 30 minutos; Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte rodinhas usando um cortador redondo, e separe em duas; Colocando uma rodela de bolo no pote, seguida de um pouco de creme, outra rodela e creme de novo.



BOLO DE MILHO

26

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de milho em conserva (sem líquido)
- 1/2 xícara de óleo de milho
- 200 ml de leite

Recheio:

- 1 lata e ½ de leite condensado
- 1 lata de milho verde (sem o líquido)
- 1 colher sopa de margarina culinária ou manteiga sem sal 50 ml de leite de coco
- 50 g de coco em flocos

Calda:

- 150 ml de água
- 50g de açúcar
- Canela em pau
- Cravo da Índia

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO DE MILHO

27

Modo de Preparo: Bata no liquidificador: os ovos, o açúcar, o milho, o leite e o óleo; Transfira essa mistura para um bowl e acrescente à mão a farinha peneirada com a ajuda, de um fouete por último o fermento em pó. Leve em forma untada ao forno pré-aquecido a 180 graus por 40 minutos ou até que doure e ao espetar um palitinho de dente ele saia limpo.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Recheio:

Bata o leite condensado com o milho no liquidificador e leve esta mistura a uma panela; Junte os outros ingredientes em fogo médio até dar ponto de brigadeiro de colher; Reserve.

Caldo:

Ferva todos os ingredientes por 5 minutos e deixe esfriar para aplicar no bolo.

Montagem:

Em potinhos alterne camadas de bolo umedecidas com a calda e o recheio; Decore com canela em pó e coco em flocos; Leve a geladeira por 6 horas. Sirva gelado.



BOLO DE DOCE DE LEITE

28

Ingredientes:

- 2 Xícaras de Farinha de trigo
- 2 Xícaras de Açúcar
- 1 Xícara de Leite
- 1 Xícara de Manteiga sem sal e em temperatura ambiente 2 Unidades de Ovo
- 1 Colher de sopa de Suco de limão
- 1 Colher de sopa de fermento em pó
- 1 Colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 Colher de chá de essência de caramelo (opcional)
- 1 Pitada de sal

Recheio:

- 1 Lata de doce de Leite
- Granulado de chocolate



BOLO DE DOCE DE LEITE

Modo de Preparo: Para começar esta receita de bolo de pote fácil, comece por reunir os ingredientes; Nesse momento adicione o suco de limão ao leite, para obter buttermilk caseiro. Em seguida bata a manteiga com o açúcar até virar uma pasta; Acrescente os ovos e volte a bater; Pouco a pouco, e de forma alternada, acrescente a farinha e o leite, até obter um creme suave; Neste momento, se quiser, pode ainda acrescentar a essência de caramelo, que irá conferir um toque diferente e bem gostoso a esta massa de bolo de pote; Finalize com o sal, o fermento e o bicarbonato, misturando ligeiramente; Distribua a massa por forminhas de muffin untadas, e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos;

Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte cada porção em duas metades, e monte camadas no pote, alternando entre o bolo e o doce de leite. A última camada de bolo de pote de doce de leite deve ser de doce de leite; Polvilhe granulado em cima se desejar; Sirva este docinho em seguida, ou reserve fechado na geladeira por 3 dias.



BOLO BRANCO

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

Recheio:

- Doce de leite com ameixa
- 2 latas de leite condensado cozida por 40 minutos
- 1 lata de ameixa em calda
- 1 lata de creme de leite

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO BRANCO

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.

Recheio:

Pique as ameixas e agregue ao doce de leite, mexa e acrescente o creme de leite, até ficar pastoso; Veja abaixo mais uma das receitas simples de bolo de pote!



BOLO DIAMANTE NEGRO

32

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 (Uso Dr. Oetker)
- 1 pitadinha de sal

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

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 (AO LEITE, nobre)
- 150 gramas de castanha de caju triturada
- 3 colheres de sopa de cacau 50%



BOLO DIAMANTE NEGRO

33

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(batedor), ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, 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.

Recheio: 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 a castanha e meia lata de leite condensado, mexa e desligue o fogo.



BOLO DE LAKA

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 (Uso Dr. Oetker)
- 1 pitadinha de sal

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.



BOLO DE LAKA

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(batedor), ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, com margarina e farinha de trigo.

Thalis Araújo
thalis94@hotmail.com

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

Recheio: 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.



BOLO DE BEIJINHO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal derretida em 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 300 ml de leite integral
- 100 g de coco ralado
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal



BOLO DE BEIJINHO

Modo de Preparo: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Desligue a batedeira, acrescente a farinha aos poucos e misture até incorporar. Adicione a manteiga derretida no leite, o sal e o fermento e bata novamente até ficar homogêneo.

Despeje em fôrma retangular (30 x 25 cm) untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido (180 ° C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Esfarele o bolo e monte nos potes, alternando camadas de recheio, bolo esfarelado (regue com leite condensado para umedecer) e recheio. Decore a gosto (granulado, pedaços de chocolate, chantili, suspiros etc.) e leve para gelar.

Dica: Experimente outros tipos de recheio, que combinem com a massa, como abacaxi, Nutella, leite Ninho etc.

Recheio: Misture os ingredientes em uma panela até ficar homogêneo e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (uns 10 minutos). Utilize frio.



BOLO BRIGADEIRO DE PAÇOCA

38

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal derretida em 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Recheio

- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 3 latas de leite condensado
- 3 caixinhas de creme de leite (600 g)
- 300 g de paçoca esfarelada



BOLO BRIGADEIRO DE PAÇOCA

39

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Desligue a batedeira, acrescente a farinha aos poucos e misture até incorporar. Adicione a manteiga derretida no leite, o sal e o fermento e bata novamente até ficar homogêneo. Despeje em fôrma retangular (30 x 25 cm) untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido (180 ° C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Esfarele o bolo e monte nos potes, alternando camadas de recheio, bolo esfarelado (regue com leite condensado para umedecer) e recheio. Decore a gosto (granulado, pedaços de chocolate, chantili, suspiros etc.) e leve para gelar.

Recheio:

Misture os ingredientes em uma panela até ficar homogêneo e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso (uns 15 minutos). Utilize morno.



BOLO INDIANO

40

Ingredientes:

- 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

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO INDIANO

41

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.



BOLO LARANJA

42

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar 1 caixa de
bate-chantilly gelado (200g)
Coco ralado queimado para decorar

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Creme de laranja:

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



BOLO LARANJA

43

Modo de Preparo:

Em uma tigela, misture o açúcar, a farinha e o fermento. No liquidificador, bata os ovos, o leite e a baunilha. Despeje na tigela e misture até homogeneizar. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme, esfalele o bolo e reserve. Para o creme de laranja, 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. Para a montagem, divida o bolo e o creme de laranja em potinhos de acrílico pequenos e cubra com o chantilly. Decore com coco e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



BOLO SORVETE

Ingredientes:

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

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



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

BOLO SORVETE

45

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 (180º 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.



BOLO ROMEU E JULIETA

46

Ingredientes:

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

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

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



BOLO ROMEU E JULIETA

47

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 esfale 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 BRIGADEIRO DE CAFÉ

48

Ingredientes:

1 e 1/2 bolo tipo Pullman sabor chocolate esfarelado (375g) Brigadeiros prontos enrolados para decorar
Brigadeiro de café
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de café solúvel
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1 caixa de creme de leite (200g)

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Modo de Preparo:

Para o brigadeiro, leve os ingredientes ao fogo médio em uma panela, exceto o creme de leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Misture com o creme de leite e deixe esfriar. Em potes ou copinhos transparentes, faça uma camada de bolo, uma de brigadeiro e mais uma de bolo. Decore com um pouco de brigadeiro na superfície e com um brigadeiro pronto enrolado. Tampe e leve à geladeira até o momento de servir.

DICA: Este recheio de brigadeiro de café combina com outros sabores de massa, como a de baunilha, de coco e até de laranja.



BRIGADEIRO NO POTE

49

Ingredientes:

- 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

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Recheio:

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.



BOLO NINHO COM NUTELLA

50

Ingredientes:

1 e 1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar Kinder
Bueno para decorar

Calda:

1/2 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite

Creme de leite Ninho:

1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de manteiga
1 e 1/2 xícara (chá) de leite Ninho
1/2 xícara (chá) de creme de leite

Creme de Nutella:

1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
1 xícara (chá) de Nutella



BOLO NINHO COM NUTELLA

51

Modo de preparo:

No liquidificador, bata a água, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos por 1 minuto. Misture a farinha e o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e esfarele o bolo. Bata os ingredientes do creme de leite Ninho na batedeira até ficar homogêneo e cremoso. Coloque em uma tigela e leve à geladeira por 1 hora. Bata o creme de leite fresco na batedeira até ficar em ponto de chantilly. Junte a Nutella e bata até homogeneizar. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo esfarelado regado com os ingredientes da calda misturados e de creme de leite Ninho, terminando em bolo com calda. Cubra com o creme de Nutella, decore com Kinder Bueno e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



BOLO MARACUJÁ SIMPLES

52

Ingredientes:

- 2 Xícaras de Farinha de trigo
- 2 Xícaras de Açúcar
- 1 Xícara de Leite
- 3 Unidades de Ovo
- 2 Colheres de sopa de Manteiga sem sal
- 1,5 Colheres de sopa de fermento em pó

Creme de maracujá:

- 1 Lata de Leite condensado
- 1 Lata de Creme de leite fresco (medida da lata de Leite condensado)
- ½ Lata de suco natural de Maracujá (medida da lata de Leite condensado)
- 1 Unidade de Maracujá (polpa)

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO MARACUJÁ SIMPLES

53

Modo de preparo:

Separe as gemas das claras e bata as claras em neve;
Em seguida bata as gemas com o açúcar por 2-3 minutos; Pouco a pouco acrescente a farinha e o leite, de forma alternada e enquanto mexe;
Finalmente, incorpore delicadamente as claras na massa de bolo, para que não percam o ar, e adicione o fermento. Passe a mistura para uma forma de bolo retangular, devidamente untada e enfarinhada; Leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, aproximadamente

Creme de maracujá:

Bata muito bem no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco, e reserve na geladeira por 30 minutos; Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte rodinhas usando um cortador redondo, e separe em duas; Colocando uma rodela de bolo no pote, seguida de um pouco de creme, outra rodela e creme de novo.



BOLO BEM CASADO COM MARACUJÁ

54

Ingredientes:

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

Calda:

1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado 1/2 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de açúcar

Mousse de maracujá:

1 e 1/2 lata de leite condensado Suco de 1/2 limão
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
1 caixa de creme de leite (200g)

Mousse de chocolate:

250g de chocolate meio amargo derretido
1 caixa de creme de leite (200g)
2 claras em neve

Cobertura:

Polpa de 2 maracujás
1 xícara (chá) de água:



Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

BOLO BEM CASADO COM MARACUJÁ

55

Modo de preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar até homogeneizar. Despeje em uma tigela e misture com a farinha e o fermento com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Bata os ingredientes da mousse de maracujá no liquidificador e leve à geladeira por 1 hora. Retire e misture delicadamente. Misture o chocolate com o creme de leite, junte as claras e misture delicadamente. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo baixo até formar uma calda. Deixe esfriar. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo esfarelado umedecido com os ingredientes da calda misturados, de mousse de chocolate, de bolo umedecido e de mousse de maracujá, terminando em mousse de maracujá. Decore com a cobertura, tampe e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.



BOLO BAUNILHA COM CHOCOLATE

56

Ingredientes:

- 1 bolo pronto sabor baunilha
- 2 latas de leite condensado
- 1 barra (125g) de chocolate ao leite picado
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixinha (200g) de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO:

Primeiramente, para fazer o seu bolo no pote, você precisa esfarelar com as mãos todo o bolo pronto de baunilha! Depois, em uma panela, em fogo médio, disponha uma lata de leite condensado e uma colher de manteiga. Misture e mexa até soltar da panela. Adicione meia caixinha de creme de leite e leve o brigadeiro branco para a geladeira. Agora é hora de fazer o brigadeiro preto. Misture a outra caixinha de leite condensado, a outra colher de manteiga e o chocolate picado em uma panela também em fogo médio. Mexa até soltar, adicione o restante da caixinha de creme de leite e leve para gelar. O próximo passo é, em um recipiente, bater o creme de leite fresco com o açúcar até atingir o ponto de chantilly. Esse chantilly deve ser colocado em uma manga de confeiteiro (aqueles sacos decoradores, sabe?) e você deve deixar reservado. Por último, você vai montar o seu bolo no pote. Em um pote de vidro, coloque uma camada de brigadeiro branco, uma camada de bolo esfarelado, uma camada de brigadeiro preto, mais uma camada de bolo esfarelado e, por cima, o chantilly. É isso!

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO BRIGADEIRO COM MORANGO

57

Ingredientes:

- 4 ovos.
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida 3 xícaras de farinha de trigo.
- 2 xícaras de açúcar.
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de leite.

Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 caixinha de creme de leite

Montagem:

- 2 caixinhas de morangos
- 1 latinha de guaraná
- Potinhos transparentes com tampa.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO BRIGADEIRO COM MORANGO

58

Modo de preparo:

Em um recipiente adicione os ovos, o leite, a manteiga derretida, a farinha de trigo e o açúcar. Misture bem.
Em seguida adicione o fermento em pó e misture mais um pouco.

Coloque a massa do bolo em uma forma untada e leve ao forno 180 graus por 40 minutos.

Enquanto isso leve ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite no brigadeiro. Misture bem e reserve.

Agora é só montar no potinho na seguinte ordem:

Bolo –1 colher de sopa de guaraná –Brigadeiro –Morangos cortados –
Bolo –1 colher de sopa de guaraná -Brigadeiro. Prontinho!! Agora é só felicidade!!:



BOLO PANETONE

59

Ingredientes:

1/3 de panetone ou chocotone
(resistam ao desejo de fazer seu próprio panetone,
são materiais que você nunca mais vai usar)
4 colheres de nutella ou doce de leite
2 castanhas do Pará picadas
e 2 damascos secos (se for usar o panetone)
2 nozes quebradas e 3 cerejas (se for usar o chocotone)

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Modo de preparo:

O ideal seria usar um pote de vidro, porque se a pessoa quiser dar uma aquecida, o vidro vai suportar o calor. Mas pode ser de plástico, basta ser bonito e não muito baixo para suportar as camadas.

Comece as camadas pelo panetone, espalhe sobre ele a nutella e damasco.

Coloque outra camada de panetone, nutella e castanhas.

Ou nozes e cereja com chocotone, faça a combinação que preferir.

Se quiser deixá-lo mais refinado e com cara de natal com neve, pode salpicar açúcar de confeiteiro sobre a última camada



BOLO PÃO DE MEL

60

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/3 de xícara de chocolate em pó (ou a gosto)
- 3 cravos inteiros
- 3 cardamomos (sem casca, somente as sementes inteiras) Casca de meia laranja (somente a parte amarela)
- 50 g de manteiga
- 300 g de mel
- 1/2 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de café rasa de noz moscada ralada
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo peneiradas
- 2 colheres de chá rasa de fermento químico em pó
- 2 colheres de chá rasa de bicarbonato de sódio
- Manteiga para untar a forma
- Cacau para polvilhar na forma

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



Ingredientes para montar o pote:

- 2 latas de leite condensado cozido -ou 800 g de doce de leite 1 lata de creme de leite (opcional)
- Ganache (veja como fazer aqui -feita com 500 g de chocolate)

BOLO PÃO DE MEL

61

Modo de preparo: Pré-aqueça o forno no médio. Unte uma assadeira retangular grande com manteiga e polvilhe com cacau em pó. Ou forre a assadeira com papel manteiga untado. Leve ao fogo o leite com o açúcar, o chocolate em pó, os cravos, os cardamomos e a casca de laranja. Aqueça até antes da fervura, deixando o açúcar e o chocolate de dissolverem. Desligue o fogo e tampe a panela. Deixe as especiarias em infusão por 10 minutos. Coe e descarte as especiarias. Junte a manteiga à mistura de leite e deixe derreter. Junte o mel, a canela, a noz moscada e o gengibre. Deixe amornar. Bata os ovos inteiros com uma batedeira até crescerem de volume e ficarem de cor clara, como para fazer um pão de ló. Junte a mistura de leite aos ovos, acrescente a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato incorporando bem. Asse por aproximadamente 40 minutos ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo grosseiramente com as mãos.

Montagem dos potinhos: Misture o doce de leite com o creme de leite para que o doce fique menos espesso. Se estiver utilizando doce de leite mais líquido o creme de leite não é necessário. Coloque um pouco do pão de mel esfarelado em um vidro, pote ou copinho. Pode usar até uma travessa grande e montar como um pavê. Cubra com o doce de leite, faça outra camada de pão de mel e por último faça uma camada com ganache. Repita as camadas a gosto.



BOLO PRESTÍGIO

62

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo (420 gramas)
2 xícaras de açúcar refinado
1½ xícaras de água (360 mililitros)
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de óleo (240 mililitros)
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó (fermento químico) 1 colher de
café de bicarbonato de sódio

Para o recheio:

1 lata de leite condensado
100 gramas de coco ralado (1¼ xícaras)
1 colher de sopa de manteiga sem sal ou margarina

COBERTURA

2 xícaras de leite (480 mililitros)
8 colheres de sopa de açúcar refinado
3 colheres de sopa de manteiga sem sal ou margarina 2 colheres
de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de maisena



BOLO PRESTÍGIO

63

Modo de preparo: Comece por preparar a massa batendo os ovos com o açúcar até obter um creme bem macio e de tom claro.

Numa tigela misture a farinha e o chocolate e, à parte, a água e o óleo. Adicione estes ingredientes ao creme de ovos e açúcar, alternadamente, enquanto bate com a batedeira ou com um fouet.

Quando a massa deste bolo de pote de chocolate estiver lisa, incorpore o fermento e o bicarbonato. Transfira para uma assadeira retangular untada e enfarinhada e leve a assar no forno preaquecido a 180°C por 30-40 minutos, ou até passar no teste do palito.

Enquanto espera que a massa asse, você prepara o recheio de prestígio: coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio-baixo. Mexa por cerca de 10 minutos, ou até ficar espesso, depois desligue e deixe esfriar.

Para fazer a cobertura, que também pode ser usada como recheio, o processo é semelhante: dissolva a maisena no leite e leve ao fogo com o açúcar, a manteiga e o chocolate. Fique mexendo por 10-15 minutos, ou até engrossar e ferver.

Finalmente, quando o bolo de chocolate estiver assado, retire e deixe esfriar. Corte rodela do tamanho do potinho, usando um cortador redondo ou um copo, e monte o bolo colocando no pote uma rodela de bolo, um pouco do recheio, outra rodela de bolo e por fim a cobertura.

Depois de montar o bolo de pote de prestígio, tampe e reserve na geladeira



BOLO NINHO COM MORANGO

64

Ingredientes:

- 4 ovos
- 450 g de açúcar refinado
- 250 g de manteiga
- 450 g de farinha de trigo
- 200 ml de leite integral
- 20 g de fermento em pó

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 8 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 caixinhas de Morangos

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO NINHO COM MORANGO

65

Modo de preparo:

Use a batedeira para fazer um creme fofo com o açúcar e a manteiga.

Bata os ovos um a um e a farinha de trigo peneirada intercalada com o leite.

Coloque a massa numa fôrma untada e leve para assar em forno pré-aquecido em temperatura média (180 ° C).

Para fazer o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até ficar cremoso.

Monte o bolo nos potinhos intercalando o recheio, os morangos e a massa. A última camada é do recheio e, por fim, de morangos.



BOLO NINHO COM OREO

66

Ingredientes:

- 1 bolo Pullman sabor baunilha esfarelado (250g)
- 2 pacotes de biscoito Oreo triturado (180g)
- Biscoitos Oreo quebrados ao meio para decorar

Brigadeiro de leite Ninho

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite Ninho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo;

Para o brigadeiro de leite Ninho, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite Ninho e a manteiga, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Em potes transparentes individuais, faça camadas de bolo esfarelado, de biscoito triturado e de brigadeiro, repetindo as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em brigadeiro e biscoito triturado. Decore com biscoitos quebrados e sirva em seguida ou leve à geladeira tampado até o momento de servir.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



DICA: Se desejar, polvilhe com leite Ninho antes de servir.

BOLO PÊSSEGO

67

Ingredientes:

04 ovos + 02 claras (as duas claras são as que irão sobrar das gemas que você vai usar no creme)
01 xícara de açúcar
03 colheres cheias de margarina
02 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de leite
01 colher de fermento em pó
01 colher de sopa rasa de essência de baunilha

Creme:

01 lata de leite condensado
01 lata de creme de leite
01 colher de amido de milho
02 gemas

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO PÊSSEGO

68

Modo de fazer (massa): Bata as claras em neve e reserve. Coloque as gemas, a margarina e o açúcar e bata bem até que forme um creme claro e fofo. Em uma vasilha misture o fermento e a farinha de trigo, vá acrescentando aos poucos na mistura de margarina a farinha, alternando com o leite e vá mexendo com uma colher. Vá misturando delicadamente até que finalize. Por fim acrescente a baunilha. Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré aquecido por uns 35 minutos ou até que enfando um palito o mesmo saia limpo.

Creme: Primeiro dissolva a maisena em um pouco de creme de leite, depois coloque todos os ingredientes em uma panela leve ao fogo e vá mexendo até que o creme engrosse. Deixe esfriar.

Pêssegos em calda : Pique os pêssegos (reserve uns 4 pedaços para picar e colocar por cima do bolo) Em uma panela coloque 02 colheres da calda dos pêssegos, os pêssegos picados e 01 colher de açúcar, deixe ferver por 10 minutos. Desligue o fogo e reserve. Quando o pêssego em calda estiver frio, misture com o creme também frio e misture bem.

Para a cobertura: você vai precisar de 01 caixinha de chantilly, faça como recomenda as instruções e os pêssegos que você reservou picadinhos.

Montagem: Corte os bolos para que caiba no potinho, uso o de 200ml. Divida o bolo ao meio, coloque a primeira camada, molhe com a mistura de leite condensado com leite (a medida que uso é 1/2 caixa de leite para 1/2 caixa de leite condensado). Coloque

pouco de chantilly e por cima pêssegos pra decorar. Fica uma superdelícia.



BOLO CACAU COM BEIJINHO

69

Ingredientes: 1/3 xícara de amêndoas com casca trituradas no processador

1/4 xícara de farinha sem glúten ou alguma fécula

1 (e meia se quiser) colher de sopa açúcar mascavo

1 colher de sopa de cacau sem adição de açúcar

1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio

1 colher de café rasa de fermento químico em pó

pitadinha de sal

1/4 de xícara de leite sem lactose ou vegetal

1 colher de chá de melado de cana (pode ser mel)

1 colher de chá de água

1 colher de sopa de azeite

1 colher de café de vinagre de fruta

Para a calda de cacau: 1/3 xícara de leite sem lactose ou vegetal

2 colheres de sopa de cacau sem adição de açúcar

1 colher de sopa de melado de cana (ou mel)

Para o beijinho de coco: 1/2 xícara de coco flocado seco sem adição de açúcar (ou coco fresco natural – neste caso, reduza a água indicada a seguir)

4 colheres de sopa de água

1 colher de sopa de amêndoas com casca trituradas (farinha)

4 tâmaras sem caroço e sem açúcar secas

1 colher de sopa de óleo de coco

1 colher de chá de melado de cana (ou mel)

pitadinha de sal

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO CACAU COM BEIJINHO

70

Modo de preparo:

Primeiro aqueça o forno a 180 graus e prepare a massa. Coloque os ingredientes secos em um bowl e misture. A seguir, adicione os líquidos e incorpore tudo. Forre o fundo da forma com o papel manteiga e despeje a massa. Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até espetar um palito e ele sair seco. Enquanto o bolo assa, faça a calda de cacau. Coloque todos os ingredientes em uma panelinha e mexa com um fuet até que vire uma calda mais grossinha. Deixe esfriar para firmar. Então faça o beijinho, apenas colocando todos os ingredientes no processador. Se necessário adicione água aos poucos.

Montagem:

coloque bolo no fundo, depois beijinho, depois calda... repita até encher seu potinho. Dependendo do tamanho rende um ou dois.



BOLO AMÊNDOAS

71

Ingredientes:

8 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar cristal
2 xícaras (chá) de leite
¼ xícara (chá) de óleo
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga 4 xícaras
(chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento
1 pitada de sal

Recheio:

¼ xícara (chá ou 50g) de açúcar
5 colheres (chá) de amido de milho
1 pitada de sal
1 xícara (chá ou 240ml) de leite
2 ovos
2 colheres (sopa) de licor de amêndoa

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO AMÊNDOAS

72

Modo de Preparo: Para fazer a massa do seu bolo de pote, primeiramente você precisará bater os ovos juntamente com o açúcar até chegar em um ponto em que o creme esteja fofinho. Assim que chegar nesse ponto, desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó e a pitada de sal. Agora, ferva o óleo com o leite e a margarina ou manteiga. Fervido, é só despejar na massa e misturar delicadamente até obter uma massa homogênea. Em seguida, unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio, despeje a massa e asse em temperatura média por aproximadamente cerca de 30 a 40 minutos.

Recheio: Para fazer o recheio, você precisará misturar em uma panela o açúcar, o amido de milho e o sal. Em seguida, em uma tigela de sua preferência, bata os ovos juntamente com o leite e logo a seguir coloque esses também na panela. Leve ao fogo e mexa sempre até levantar fervura e engrossar, após 2 a 3 minutos que já está fervendo, desligue. Agora é só acrescentar o licor de amêndoa e misturar bem. Reserve.

Para montar –Para montar o bolo no pote de amêndoas, você precisará de um pote de aproximadamente 250ml. Coloque uma camada fina de recheio por baixo e em seguida acrescente uma camada de bolo. Agora é só colocar mais uma de recheio, mais uma de bolo e, por fim, recheio. Prontinho!!



BOLO LEITE MOÇA COM NOSES

Ingredientes:

- 8 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 2 xícaras (chá) de leite
- ¼ xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 1 pitada de sal

Recheio:

- ½ lata de leite condensado cozido por 40 minutos (de preferência na panela de pressão)
- 100g de nozes trituradas
- 1 colher (sopa) de conhaque ou rum

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO LEITE MOÇA COM NOSES

Modo de Preparo;

Para fazer a massa do seu bolode pote, primeiramente você precisarábater os ovos juntamente com o açúcar até chegar em um ponto em que o creme esteja fofinho. Assimque chegar nesse ponto, desliguea batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada,o fermento em pó e a pitada de sal. Agora, fervao óleocom o leite e a margarina ou manteiga. Fervido, é só despejar na massa e misturar delicadamenteaté obter uma massa homogênea. Em seguida, unte e enfarinheuma assadeira de tamanho médio, despeje a massa e asse em temperatura média por aproximadamentecerca de 30 a 40 minutos.

Recheio: Esse recheio é bastante simples,basta que você misture bem todos os ingredientescitados acima.

Para montar – Separe um pote de aproximadamentecerca de 250 ml. Coloque uma camada bem fina de recheio por baixo e em seguida acrescenteuma camada de bolo(esfarelado ou em pedaços redondos do tamanho do pote). Agoraé só colocar mais uma camada de recheio, mais uma de bolo e, por fim, recheio. Prontinho,fica uma delícia!!:



BOLO CENOURA SEM GLÚTEM E LACTOSE

75

Ingredientes:

3 xícaras de MISTURA PARA BOLO SEM GLUTEN (usei Amina) ou de farinha de arroz
2 xícaras de AÇÚCAR MASCADO
3 CENOURAS médias picadas
1 xícara de OLEO DE COCO (ou 3/4 de xícara de MANTEIGA GHEE)
3 OVOS
1 pitada de SAL
1 colher de sopa de FERMENTO EM PÓ

Recheio: 1 colher de sopa de OLEO DE COCO (ou de MANTEIGA GHEE) 1 de xícara de AÇÚCAR MASCADO
1 xícara de LEITE DE SOJA EM PÓ
3/4 de xícara de ACHOCOLATADO
1/2 xícara de ÁGUA FERVENTE
CHOCOLATE LACTFREE PICADO (opcional e a gosto)

Modo de Preparo: No liquidificador, bata: Os ovos, as cenouras picadas e o óleo. Em uma tigela coloque a farinha sem glúten e uma pitada de sal. Acrescente a mistura do liquidificador e mexa até ficar homogêneo. Por último, misture o fermento. Despeje a massa em uma assadeira média untada com manteiga ghee ou óleo de coco e polvilhada com um pouco da farinha sem glúten. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO FUBÁ COM GOIABADA

Ingredientes:

3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
3 xícaras (chá) de goiabada cremosa
Goiaba fresca em fatias para decorar

Modo de Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o leite, o fubá, a farinha e o fermento até homogeneizar. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e esfarele o bolo em pedaços menores. Em potes ou copos transparentes individuais, faça camadas de bolo esmigalhado e de goiabada cremosa, terminando em goiabada. Decore com fatias de goiaba e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO ABACAXI COM COCO

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) + 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 2 vidros de leite de coco (400ml)
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- Abacaxi em calda picado e coco ralado para decorar

Recheio de abacaxi

- 4 xícaras (chá) de abacaxi picado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de leite condensado

Recheio e cobertura de coco

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 200g de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 100g de creme de leite

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO ABACAXI COM COCO

78

Modo de Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, 2 xícaras (chá) do açúcar, o óleo, a água, metade do leite de coco e a maisena. Misture a farinha, o fermento e o bicarbonato, e despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até firmar. Deixe esfriar e esfarele com as mãos. Leve ao fogo médio o abacaxi e o açúcar até dissolver parcialmente. Junte o leite condensado e cozinhe até engrossar levemente. Deixe esfriar. Leve ao fogo médio o leite condensado, o coco e a manteiga, mexendo até engrossar. Misture com o creme de leite. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo regado com o açúcar e o leite de coco restantes misturados, de creme de abacaxi, de bolo regado e de creme de coco, terminando em creme de coco. Decore com abacaxi, coco ralado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



BOLO FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

5 ovos inteiros
150 g de açúcar refinado
5 g de essência de baunilha
150 g de farinha de trigo
manteiga para untar

Calda:

300 g de frutas vermelhas (morango e mirtilos) 150 g
de açúcar cristal

Creme:

450 g de cream cheese
200 g de açúcar de confeiteiro
5 g de essência de baunilha
100 g de chantili batido

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO FRUTAS VERMELHAS

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar uma espuma esbranquiçada. Junte a baunilha. Com um fuê ou espátula acrescente a farinha de trigo delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e forrada com papel-manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 180° C por cerca de 30 minutos. Reserve.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Calda:

Cozinhe até desmanchar

Creme: Misture o cream cheese com o açúcar e a baunilha. Junte o chantili delicadamente. Reserve

Montagem do bolo:

Em um pote de vidro, faça camadas de bolo, geleia e creme. Faça isso repetidas vezes, finalizando com a geleia. Decore com frutas vermelhas frescas e uma folhinha de hortelã!



BOLO BIS

81

Ingredientes:

250 g de margarina Qualy
3 xícaras de açúcar
4 ovos
4 xícaras de farinha de trigo com fermento 1 xícara
de leite em pó ninho
1 xícara de leite

Recheio:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite sem soro
200 g de manteiga sem sal
10 colheres de leite ninho em pó
2 caixas de bis de sua preferencia

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO BIS

82

Modo de Preparo:

Coloque na batedeira a margarina com o açúcar e bata até ficar branquinho, coloque os ovos inteiros e continue a bater. Coloque a farinha de trigo, o leite ninho e o leite, bata mais um pouco.

Coloque em uma assadeira grande, leve ao forno por mais ou menos 20 minutos. Enquanto o bolo assa, prepare o recheio.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

RECHEIO

Coloque na batedeira o leite condensado com a manteiga e bata bem, em seguida coloque o creme de leite sem soro e o leite ninho em pó e bata mais um pouco.

Coloque na geladeira por 15 minutos. Enquanto isso triture o bis. Depois do bolo pronto e frio corte ao meio e ponha metade do creme e metade do bis triturado como recheio, use o restante do creme como cobertura e finalize com o restante do bis triturado.

Se prepare para receber elogios.



BOLO GELADO DE OURO BRANCO

Ingredientes:

Cremes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 litro de leite
- 4 colheres de sopa cheias de amido de milho dissolvidas em leite para não empelotar
- 2 gemas peneiradas
- 4 colheres de chocolate em pó.
- 100 g de chocolate meio amargo.

Ingredientes para o recheio

- 12 bombons ouro branco
- Rasps de chocolate branco

Ganache de chocolate branco

- 100 g de chocolate branco
- 50 g de creme de leite



BOLO GELADO DE OURO BRANCO

84

Modo de preparo:

creme: Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o amido de milho dissolvido no leite e as gemas, mexa até engrossar.

Divida em duas partes iguais, em uma parte coloque as 4 colheres de chocolate em pó e 100g de chocolate meio amargo derretido.

Ganache:

Derreter o chocolate no microondas por 1 minuto e acrescentar o creme de leite mexendo até incorporar.

Montagem do potinho:

Coloque o creme branco no pote.

Salpique as raspas de chocolate branco

Coloque o creme de chocolate e para finalizar corte o bombom em 6 partes e coloque encima do creme de chocolate.

Use o ganache para finalizar colocando pouca quantidade sobre os bombons.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO NO POTE PALHA ITALIANA

85

1º Passo: Massa de Baunilha

Ingredientes

4 ovos

125g ou 3/4 de xicara (cha) de acucar refinado

125g ou 1 xicara (cha) de farinha de trigo

1 colher (cafe) de essencia de Baunilha Branca Mix

30g ou 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os ovos ate dobrarem de volume. Acrescente, aos poucos, o acucar, batendo em velocidade baixa. Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente.

Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo e a baunilha. Misture delicadamente.

Por ultimo, acrescente a manteiga derretida.

Despeje a massa em uma forma retangular de 24x34cm forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido a 160° C por aproximadamente 28 minutos.



BOLO NO POTE PALHA ITALIANA

86

2º Passo: Recheio Cremoso de Palha Italiana

Ingredientes

50g ou 1/4 de xícara (cha) de Chocolate Ao Leite Selecta Namur picado
20g ou 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
395g ou 1 lata de leite condensado
200g ou 1 xícara (cha) de creme de leite
150g de biscoito tipo maisena

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Modo de Preparo

Leve ao fogo, em uma panela o leite condensado, o chocolate ao leite bem picado e a manteiga.
Cozinhe até dar ponto de brigadeiro ou que a mistura esteja soltando do fundo da panela.
Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, o biscoito tipo maisena quebrado e reserve.



BOLO NO POTE PALHA ITALIANA

87

3º Passo: Montagem e Finalização

Modo de Preparo

Em embalagens para bolo no pote, disponha, no fundo, um pedaço de massa, cubra com uma porção do recheio de palha italiana, mais um pedaço de massa, recheio de palha italiana e finalize com pedaços de biscoito triturado.

Dica: Umedeça a massa de baunilha na hora da montagem com uma calda de sua preferência.



BOLO NO POTE PÉ DE MOQUELE

1º Passo: Preparo da Massa

Ingredientes

4 ovos

125g ou 2/3 de xícara (chá) de açúcar refinado

125g ou 1 xícara (chá) cheia de farinha de trigo

30g ou 2 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 colher (café) de essência de baunilha

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Modo de Preparo:

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume. Acrescente aos poucos o açúcar, batendo em velocidade baixa. Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente.

Por último, acrescente a manteiga derretida e a essência de baunilha.

Despeje a massa em uma assadeira rasa forrada com papel manteiga, deixando uma altura de 1cm, e asse em forno preaquecido a 160° c por aproximadamente 8 minutos. Reserve.



BOLO NO POTE PÉ DE MOQUELE

89

2º Passo: Preparo da Calda

Ingredientes

- 500ml ou 2 xícaras (chá) de água
- 150g ou 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 unidades de canela em pau
- 6 unidades de cravo da índia
- Casca de 1 laranja

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Modo de Preparo:

Em uma panela, leve para ferver todos os ingredientes. Após iniciar fervura, cozinhe por mais 3 minutos. Desligue o fogo e deixe resfriar.



BOLO NO POTE PÉ DE MOQUELE

90

3º Passo: Montagem

Ingredientes

600g ou 3 xícaras (chá) de Ganache Sabor Chocolate Meio Amargo

Selecta Supreme

100g ou 1 xícara (chá) de doce pé de moleque triturado
grosseiramente

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com

Modo de Preparo:

Misture o ganache sabor chocolate ao leite ao pé de moleque triturado.

Corte discos da massa do diâmetro do pote e coloque um disco no fundo de cada pote.

Umedeça com a calda e, após, coloque uma camada de ganache de pé de moleque.

Repita a sequência até preencher o pote.

Finalize com pé de moleque triturado.



BOLO NO POTE LIMÃO

91

Ingredientes massa

- 4 gemas
- 4 claras
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

O segredo de um *bolo no pote de sucesso* é uma massa aerada, pois somente assim ela consegue ficar bem molhadinha sem ficar com aquele aspecto embatumado. Então minha sugestão sempre para qualquer sabor de bolo de pote é apostar sem medo nas receitas de pão de ló. Além de fazer a massa render que você pode fazer vários potinhos, você ainda ganha na qualidade dos bolos.

Então vamos ao passo a passo deste bolo de pote de limão maravilhoso? A primeira coisa a fazer é bater bem as claras em neve (aproximadamente 5 minutos em velocidade alta).

O próximo passo é adicionar o açúcar a esse suspiro. Bata mais um pouco até que você perceba que dobrou de volume. Em seguida, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre.



BOLO NO POTE LIMÃO

92

Coloque aos poucos a farinha de trigo, mas sempre batendo para homogeneizar a massa e não empelotar. Adicione o leite quente e por fim, o fermento em pó. Mexa lentamente com uma colher ou fuê

Transfira a massa para uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180º por aproximadamente 35 minutos. Uma dica interessante que vi muita gente fazendo é acrescentar raspas de limão na massa. Fica uma delícia em com aquele toque e aroma de limão.

thalis94@hotmail.com



BOLO NO POTE– RECHEIO PRALINÉ

93

Ingredientes (para a massa):

- 200 g de manteiga;
- 220 g de açúcar refinado;
- 110 g de chocolate em pó;
- 03 ovos;
- 180 g de farinha de trigo;
- 01 colher de sopa de fermento em pó;
- 01 pitada de sal;
- 200 ml de leite;
- 01 colher (chá) de essência de baunilha.

Modo de preparo (para a massa):

Bata a manteiga com o açúcar num composto cremoso; Junte os ovos, um a um;
Ainda na batedeira, alterne secos e líquidos, adicionando o fermento apenas no final;
Coloque a mistura em uma forma retangular de 20 x 30 cm e leve para assar em forno pré-aquecido a 190º C até que a massa esteja cozida e levemente dourada;
Quando o bolo estiver assado e já frio, corte discos com um cortador (ou um copo) e reserve para a montagem.

Thalis Araujo
thalis94@hotmail.com



BOLO NO POTE– RECHEIO PRALINÉ

94

Ingredientes(recheio – brigadeirode colher)

- 400 g de leite condensado;
- 03 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 01 colher (sopa) de manteiga;
- 03 colheres (sopa) de creme de leite.

– Modo de preparo(recheio – brigadeiro de colher)

Coloque todos os ingredientes, exceto o creme de leite na panela e cozinhe mexendo até desgrudar do fundo, ou atingir 105º C;

É importante que o brigadeiro chegue no ponto de enrolar para desenvolver seu sabor e aromas;

Quando atingir o ponto, desligue o fogo,adicione o creme de leite e mexa vigorosamente até quase esfriar;

Reserve para a montagem.

– Ingredientes(para o crocantede castanhade caju):

- 200 g de açúcar;
- 50 g de castanha de caju.

– Modo de preparo(para o crocantede castanhade caju):

Coloque o açúcar numa frigideira e cozinhe até o ponto de caramelo, não deixe escurecer demais;

Quando atingir a cor junte as castanhas e misture bem;

Despeje o caramelo numa assadeira untada com óleoou manteiga e espere esfriar;

Corte e quebre em pedacinhos. Reserve para a montagem.

– Montagem:

No potinho (taça e copotambém valem)coloque em camadas bolo, brigadeiro e crocante e alterne até a superfície. Finalize com o crocante e bom apetite!



RECEITAS DE SUCESSO



E-BOOK

BOLO NO POTE

RECEITAS DE SUCESSO – BRUNO EDUARDO PACHECO