

Bolo no Pote



**APRENDA ESSES 6 RECHEIOS E
SAIA NA FRENTE DE 90% DAS
BOLEIRAS DA SUA REGIÃO**

ESCRITO POR: CHAI VARGAS

Primeiramente quero agradecer você por ter me dado essa oportunidade de te ajudar.

Nesse ebook eu vou te ensinar **6 recheios** que você deve fazer para dar os passos iniciais no seu negócio de Bolos no Pote da maneira certa e que vão te colocar na frente de 90% das pessoas que estão começando.

Pode ter certeza que se você ler esse PDF até o final você vai criar delícias com esses recheios e fidelizar clientes de uma jeito que você nunca imaginou um dia conseguir...

Digo isso com convicção pois **esses recheios já foram testados e aprovados** por milhares de pessoas, não é apenas um simples achismo.

CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.

Agora, me responda mentalmente e me diz se isso faria diferença na sua vida:

- Como seria a sua vida se você trabalhasse no conforto da sua casa, perto da sua família e sem nenhum chefe para encher o saco?

- Como seria a sua vida hoje se você tivesse uma renda de R\$3.000 mensais e dependendo só de você para crescer e ganhar ainda mais?

Imagino que seria maravilhoso, não é mesmo?

TUDO ISSO É POSSÍVEL SIM e você pode chegar lá mesmo que nunca tenha feito UM BOLO na sua vida e que não entenda nada de vendas ou coisas do tipo.

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

Basicamente você só precisa de uma única coisa que é a **vontade de fazer acontecer.**

Essa vontade, você tem? Se você respondeu SIM, sugiro que redobre sua atenção e use o que você vai aprender aqui, pois **vai melhorar muito a sua vida.**

Enfim, caso você ainda não me conheça muito bem, meu nome é Chai Vargas, sou a criadora da página Bolo de Pote Oficial e meu maior objetivo com esse conteúdo gratuito que eu disponibilizo para vocês é fornecer a ajuda que eu tanto procurei ter quando eu estava começando a fazer meus Bolos no Pote.

Hoje eu sou muito grata pelo que eu aprendi, vivi e obtive na minha jornada vendendo Bolos no Pote.

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

Antes de eu começar a vender Bolo no Pote era tudo completamente diferente...

Na verdade, mesmo depois que eu comecei as coisas ficaram difíceis durante um tempo.

Antes de tudo acontecer, antes de eu meter a cara e começar a ver resultados, eu trabalhava limpando escritórios, lojas... Limpava até uma oficina mecânica!

Então, eu trabalhava muito, muito mesmo. Realmente vestia a camisa da empresa e suava muito para chegar no final do mês e ganhar uma mixaria...

Talvez você já tenha passado ou até mesmo esteja passando por algo parecido então imagino que você entende bem o quanto tudo isso é frustrante!

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

Aquela época foi bem engraçada.

Para você ter uma ideia, eu tinha acabado de ter bebê, acordava as 3h pra ter tempo de amamentar meu filho e deixar tudo em dia para conseguir chegar as 4h30 no primeiro trabalho pois tinha que estar tudo limpo antes de a empresa abrir.

Fazia isso mesmo no dia anterior ter voltado para casa apenas perto da meia-noite pois limpava muitas empresas também depois que elas fechavam para estarem limpas para o dia seguinte.

Mas mesmo com tudo isso eu estava lá todos os dias com meu uniforme, meu aspirador, meus panos e produtos trabalhando igual uma máquina para conseguir fazer tudo o que eu precisava fazer.

E isso todo dia, 5 vezes por semana, pra chegar no final do mês e ver que o dinheiro não daria para pagar todas as contas, de novo.

Isso quando eu chegava a receber. Porque as vezes meu salário atrasava e muito para ser pago...

Tudo isso me fazia pensar bastante e querer cada vez **mais ganhar mais dinheiro e melhorar minhas condições** para colocar a minha vida em dia.

Afinal, eu poderia sem dúvida nenhuma estar bem melhor do que eu estava naquela época.

Eu nem pensava em ganhar R\$5.000 por mês! Eu pensava apenas em conseguir manter meus boletos em dia e não ter medo ao ver um carro chegando, pois poderia estar vindo cortar a minha luz...

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

E quando vi gente falando sobre Bolo no Pote, eu resisti muito para começar a fazer.

Provavelmente seja normal porque a gente sempre tem medo do novo, de enfrentar alguma coisa que não temos domínio.

Eu duvidava muito que aquilo poderia me ajudar de alguma maneira, que poderia mudar a minha vida para melhor e o que foi que eu fiz? Ignorei e pensei:

“Esse povo só quer me vender e deu, eu vou ficar sem nada depois...”

Fiquei 1 ano recebendo e-mails de uma pessoa que eu seguia e que ensinava tudo sobre Bolo no Pote. Sim. Um ano. E depois disso, resolvi entrar e fazer acontecer!

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

O que aconteceu depois que eu comecei?

Eu me dediquei bastante para aprender a fazer, mas não conseguia que ficasse lindo e gostoso como eu sempre vi de jeito nenhum...

Criei perfil no Instagram, Facebook, postava fotos, falava com as pessoas na rua para tentar vender assim mesmo, mas nada de conseguir vender.

As vezes até saía uma vendinha aqui, outra alí, mas ainda era pouco, muito pouco perto do que eu vi outras pessoas vendendo.

Pra você ter uma noção eu tinha até um ritual para tentar trazer sorte!

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

Todos os dias antes de começar a fazer meus bolinhos no pote eu fechava bem os olhos e mentalizava:

“Hoje vai”

“Hoje vai dar certo”

“Hoje vou encontrar gente para comprar de mim”

E assim eu continuava trabalhando, mas não conseguia...

Mas também não desisti!

Até que chegou um dia que percebi algo que virou a chave do meu negócio e me fez começar a caminhar no caminho certo.

Percebi que quando não conseguia fazer vendas, eu arrumava muitas desculpas.

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

Dizia que esse mercado estava saturado, que não dava pra entrar, que já tinha muita gente vendendo...

No fim tudo isso me confortava para não me dedicar como deveria e não aplicar realmente todas as técnicas a fundo.

E nossa eu sou muito grata por ter dado essa virada de chave porque depois disso eu comecei a aplicar as técnicas e parei de tentar fazer meus bolos igual muitos ensinavam por aí.

O que aconteceu depois disso você já sabe...

Hoje em dia **eu trabalho da maneira que sempre quis**, pertinho da minha família e fazendo uma coisa que eu amo fazer.

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

Analizando um pouco tudo que eu passei, todas as dificuldades que eu tive para acertar as massas e os recheios para que meus bolos fossem gostosos e atraentes, resolvi fazer esse livro digital para te ajudar a não passar pelo que eu passei.

Eu detalhei as primeiras receitas que eu usei lá no início, do mesmo jeitinho que eu fazia (e ainda uso elas) para você entrar **com tudo nesse mercado.**

Eu comecei do zero, ralei, tentei, tentei de novo, errei várias vezes até finalmente conseguir.

Então é só você seguir as receitas desse PDF que você vai conseguir também, sem passar pelos problemas que eu passei.

Enfim, vamos ao que interesse né?

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

RECHEIO DE PAÇOCA

Ingredientes:

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

Modo de Preparo:

1. 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.
2. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso (+/- 15 minutos).
3. Retire do fogo e deixe esfriar por 20 minutos para usar nos potes.

RECHEIO DE LAKA

Ingredientes:

- ✓ 1/2 lata de creme de leite
- ✓ 1/4 lata de leite condensado
- ✓ 1 copo de chantilly líquido
- ✓ 1/2 colher de sopa de Emustab para sorvete
- ✓ 200 gramas de chocolate branco derretido
- ✓ 200 gramas de chocolate branco ralado
- ✓ 4 colheres de sopa de leite Ninho

Modo de Preparo:

1. Na batedeira, bata o leite condensado com o creme de leite, acrescente o emustab e em seguida o chantilly.
2. Quando obter um creme fofo, acrescente o leite em pó e o chocolate ralado.
3. Por último, acrescente o chocolate branco derretido, bata mais um pouco (3 minutos) e desligue a batedeira.
4. O recheio estará pronto para usar na montagem dos bolos.

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

RECHEIO DE PRESTÍGIO

Ingredientes:

- ✓ 1 Lata de Leite Condensado
- ✓ 100 Gramas de Coco Ralado
- ✓ 1 Colher de Sopa de Manteiga Sem Sal ou Margarina

Modo de Preparo:

1. Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio.
2. Fique mexendo até desgrudar do fundo e desligue.
3. Esse recheio fica melhor com uma massa de chocolate.

RECHEIO DE CAPPUCINO

Ingredientes:

- ✓ 300g de chocolate meio amargo
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 1 colher de sopa de pó para preparo de Cappuccino

Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate em uma panela ao fogo baixo. Pode fazer também banho maria se preferir.
2. Misture o chocolate derretido ao creme de leite e ao pó para cappuccino.
3. O recheio está pronto para uso.

RECHEIO DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- ✓ 200 gramas de leite em pó
- ✓ 6 colheres de Leite Condensado
- ✓ 6 colheres de Leite de Coco (pode ser leite comum)
- ✓ 2 colheres de coco ralado sem açúcar
- ✓ 2 colheres de chantili (pode ser creme de leite)

Modo de Preparo:

1. Misture tudo com uma colher e depois bata na batedeira por aproximadamente 3 minutos (Se você optou por creme de leite bata por 5 minutos).
2. Seu recheio está pronto para a montagem do bolo.

RECHEIO DE NUTELLA

Ingredientes:

- ✓ 100 gramas de chocolate meio amargo
- ✓ 2 colheres de sopa de Nutella (bem cheias)
- ✓ ½ caixinha de creme de leite
- ✓ 2 colheres de sopa rasas de chantilly

Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate meio amargo em banho maria ou no micro-ondas mesmo.
2. Adicione o creme de leite e mexa bem.
3. Acrescente a Nutella e continue mexendo.
4. Coloque as colheres de chantili e bata mais um pouco.
5. Coloque na geladeira por 2 minutos.
6. OBS: Se não estiver com o gosto de Nutella pode acrescentar mais uma ou duas colheres.

COMO MONTAR OS POTINHOS

- ✓ Coloque um pouquinho de recheio no fundo do potinho, que seja o equivalente a meia colher (sopa).
- ✓ Em seguida coloque uma camada de bolo de sua preferência, uma fatia pequena e fina sobre o primeiro recheio.
- ✓ Coloque mais uma camada de recheio por cima do bolo, equivalente a uma colher (sopa) de recheio, mais algum outro incremento que você quiser (morango, sonho de valsa, gotas de chocolate, bis, chocolate branco, cereja, etc...)
- ✓ Coloque outra camada fina de bolo.
- ✓ Cubra o bolo com o mesmo recheio, mais ou menos de meia colher (sopa), apenas para cobrir.
- ✓ Decore a seu gosto.

Agradeço por ter lido esse conteúdo até aqui. Sei o quanto é difícil manter o foco em uma leitura como essa, mas saiba que você está de parabéns e é isso que vai te levar a ter sucesso no seu negócio.

Entretanto quero que você saiba de uma coisa...

De nada vai adiantar conhecer os recheios mais vendidos, se você não **prestar atenção no que eu vou te falar agora...**

Isso mesmo, se você não quer ser mais uma pessoa qualquer vendendo Bolo no Pote do mesmo jeitinho que todos os outros fazem, recomendo fortemente que **você leia com atenção o que vou escrever abaixo porque isso pode te levar para um outro nível no mercado.**

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

Pois saiba que mesmo tendo toda mentalidade para o sucesso, você ainda precisa ter todo o conteúdo necessário para **se sobressair frente a concorrência.**

O que eu vou te falar aqui agora é o que eu fiz para criar toda a estrutura do meu negócio de Bolos e trabalhar de maneira extremamente profissional, **sempre em busca de maiores lucros.**

E digo que é importante você prestar atenção nisso porque várias pessoas já me ofereceram mais de 500 reais só para que eu mostrasse todos os segredos para elas...

Mas o que elas não entendem é que não é preciso pagar isso para aprender tudo que agora eu sei e implementei no meu negócio que hoje é um sucesso.

CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.

Na verdade, você só precisa conhecer o passo a passo correto e segui-lo que você mesmo(a) cria a sua estrutura em pouco tempo e já pode colocar a mão na massa com a **certeza de que as vendas virão.**

Entretanto, na internet existem milhares de picaretas que mentem ou pegam receitas no Google para te vender sem ter experiência nenhuma em como o negócio funciona e ainda por cima cobrando um preço ridiculamente alto!

E de todos que você pode conhecer na internet, eu posso te garantir quem **REALMENTE** tem todas as técnicas que você precisa saber e que vai te ajudar a criar essa **estrutura de sucesso** e te tornar a melhor bofeira do seu bairro e fazer você não dar conta de produzir toda a demanda que vai ter.

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

Imagina, se alguém que já ensinou mais de 4 mil pessoas chegasse em você e falasse que vai te contar todos os **segredos para ter esses resultados**, você ia gostar?

Claro, não é mesmo?

Pois é, é exatamente isso que pode acontecer com você...

Você quer abraçar essa oportunidade ou continuar procrastinando como sempre?

Você pode estar hoje sonhando em como seria se você tivesse seu negócio e demitisse o seu patrão, mas eu quero te convidar a parar de pensar no “e se...” e realmente começar a fazer as coisas acontecerem.

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

E olha, se você parar pra pensar, é só você deixar de tomar um pote de sorvete por mês que você consegue pagar por esse treinamento...

Digo isso porque se você dividir o investimento que o treinamento exige em 4x, você vai pagar apenas R\$13,26 por mês.

É AINDA MAIS BARATO QUE UM POTE DE SORVETE!

Só no treinamento são mais de 40 vídeo aulas para te ensinar TUDO que você precisa saber para ganhar muito dinheiro fazendo Bolo de Pote.

Imagina como pode ser sua vida daqui a alguns dias...

CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.

Imagine o dia em que você vai terminar de trabalhar feliz e gostando do que está fazendo!

Imagine o dia em que terá total controle dos seus horários e poderá fazer o que você quiser e quando quiser!

Imagine o dia em que você vai acordar e saber que não precisa bater cartão e nem ter que aturar ninguém te controlando no teu trabalho!

Graças ao que eu aprendi dentro do Curso de Bolos no Pote Gourmet isso já se tornou a minha realidade, como a de muitos outros alunos e pode se tornar a sua também!

Não tem erro, é só **seguir tudo que é explicado nas aulas** que você também vai conseguir.

[CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.](#)

Todo o conteúdo que você precisa foi gravado em formato de vídeo aulas e está em uma área de membros para você assistir de onde quiser e quantas vezes quiser!

Estou feliz por você estar lendo isso agora porque assim **você não vai precisar passar por tantas dificuldades igual eu passei...**

Antes de fazer esse curso eu perdi muito tempo da minha vida, errei por diversas vezes, procurei soluções na internet que não me trouxeram resultado nenhum...

Se eu tivesse começado logo de cara por esse caminho que eu estou te mostrando, eu **teria tido resultados em muito menos tempo.**

CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.

E não precisa se preocupar de forma alguma.

Digo isso porque você possui **7 dias de garantia absoluta e pode pedir o reembolso quando quiser.**

Ou seja, o único risco que você corre é de continuar levando essa vida que não está te deixando feliz igual você merece e que sabe que pode mais!

E ainda por cima você ganha **2 bônus extras** que vão te ajudar ainda mais.

Você vai receber **um ebook com várias dicas infalíveis e segredos para aumentar suas vendas e uma planilha calculadora de custos, para te auxiliar no valor cobrado e lucro** pois de forma mais organizada, terá sucesso em seu negócio.

CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.

Para acessar todas essas + de 40 aulas do curso e a esses super bônus, basta você clicar no botão abaixo e preencher seus dados que irá receber imediatamente todas as informações de acesso direto no seu e-mail.

**Clique aqui para ter acesso ao
Curso Bolos no Pote Gourmet + Super Bônus**

Eu sei e tenho certeza que, se você não seguir, não der esse passo hoje e fizer outras coisas...

Daqui a 1 ou 2 meses, você vai olhar para trás e falar:

“Nossa, a Chai me avisou”

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**

É assim com todo mundo.

Estou no mercado a muito tempo e converso com muita gente então eu sei o que estou falando e estou tentando te avisar de antemão.

Espero de coração que você tenha gostado do conteúdo que eu te passei ao longo desse e-book, foi um prazer te ajudar.

**Clique aqui para ter acesso ao
Curso Bolos no Pote Gourmet + Super Bônus**

**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**



Quer me seguir no Instagram?
É só CLICAR AQUI!



**CLIQUE AQUI E APROVEITE A NOSSA PROMOÇÃO PARA O
TREINAMENTO COMPLETO COM CERTIFICADO.**