



BOLO NO POTE

Receitas [+] Dicas de Vendas

Um Guia Completo para Você

Aumentar a sua Renda!!!

Sumário	
INTRODUÇÃO	4
COMO FAZER DA VENDA DE BOLOS DE POTES UM SUCESSO!!!	6
POR QUANTO VENDER SEUS BOLOS DE POTE?.....	11
MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA A PRODUÇÃO DE BOLOS DE POTE.....	16
MONTAGEM DO BOLO DE POTE.....	20
RECEITAS INCRÍVEIS DE BOLO DE POTE	24
AS RECEITAS MAIS SABOROSAS E AS QUE MAIS VENDEM DE BOLO NO POTE	26
1 – BOLO DE LEITE NINHO.....	27
2 – BOLO DE BRIGADEIRO.....	30
3 – BOLO DE CHURROS	33
4 – BOLO DE MOUSE DE OREO	36
5 – BOLO DE CHOCOLATE.....	38
6 – BOLO DE MORANGO	41
7 – BOLO FLORESTA NEGRA.....	44
8 – BOLO DE PAÇOCA	48
9 – BOLO DE ABACAXI.....	52
10 – BOLO DE CENOURA	56
11 – BOLO SONHO DE VALSA	59
12 – BOLO GELADEIRA DE COCO	63
13 – BOLO DE NUTELLA.....	67
14 – BOLO DE MARACUJÁ.....	71
15 – BOLO DE MILHO.....	74
16 – BOLO DE DOCE DE LEITE.....	78
17 – BOLO BRANCO	81
18 – BOLO ROMEU E JULIETA.....	84
19 – BOLO DE BRIGADEIRO DE CAFÉ	87
20 – BOLO DOIS AMORES.....	90
21 – ABACAXI COM COCO.....	92
22 – BOLO DE POTE DE MORANGO COM CHANTILLY	95
23 – BOLO DE POTE RED VELVET	98
24 – BOLO DE CREME DE AMEIXA	101
25 – BOLO DE POTE DE NOZES.....	103
26 – BOLO DE POTE 4 LEITES	105
OPÇÕES DE BOLO NO POTE SALGADAS	107

27 – BOLO DE POTE SALGADO DE FRANGO	108
28 – BOLO SALGADO DE CAMARÃO	111
29 – BOLO SALGADO DE CHEDDAR E BACON	113
30 – BOLO SALGADO DE ATUM E CREAM CHEESE	115
31 – BOLO SALGADO DE PRESUNTO E QUEIJO	117
CONCLUSÃO	119
TERMOS DE USO	120

INTRODUÇÃO

A produção de bolos de pote para vender pode ser exatamente a chance que você procurava para mudar sua vida, complementar sua renda ou investir e iniciar algo novo.

Com os bolos de pote, você deixará para trás os momentos de aperto financeiro e poderá começar uma nova vida, realizada e feliz.

Neste E-Book você saberá como ganhar dinheiro com a produção de bolos de pote, receberá dicas para que suas vendas sejam um verdadeiro sucesso e terá acesso a receitas incríveis para começar com o pé direito a sua produção.

Aprender a produzir bolos de pote para vender é uma oportunidade de negócio altamente lucrativa, podendo render até mais de 5 mil reais mensalmente.

Esta é a chance que muitas pessoas gostariam de ter e está inteiramente nas suas mãos com este E-Book completo sobre a venda e produção de bolos de pote.

Aproveite todo o conteúdo que encontrará aqui, coloque em prática e trabalhe duro para conquistar seus sonhos, mesmo que, inicialmente, tudo possa parecer um pouco assustador para você. Esta é a sua oportunidade para mudar de vida para melhor por completo.

Boa leitura!

COMO FAZER DA VENDA DE BOLOS DE POTES UM SUCESSO!!!



Mesmo sendo uma opção de negócio simples e prática de se iniciar, existem pessoas que ainda cometem erros ao iniciar um negócio com bolos de pote e não conseguem alcançar o sucesso.

Enquanto isso, outros já conquistam excelentes resultados, conseguindo chegar até mais de 5 mil reais de ganhos mensais, apenas vendendo bolos de pote como uma renda extra.

Sem dúvida, a diferença entre esses dois tipos de empreendedores é enorme, onde um alcança o sucesso com suas vendas e o outro não.

Portanto, para aumentar as suas chances de sucesso, siga as dicas abaixo e conquiste o sucesso com suas vendas de bolo de pote.

- **Antes de começar seu negócio, estude bastante sobre bolos de pote**

Muitas das pessoas que são um verdadeiro sucesso de vendas de bolo de pote, começaram fazendo um curso presencial, um curso em vídeo ou estudaram algum livro digital com este.

São pessoas que se prepararam bem para dar início ao seu negócio lucrativo.

Não existe qualquer tipo de diferença entre um negócio comum e o negócio de bolos de pote. É necessária toda uma preparação antes de dar início ao negócio, para enfim conquistar o sucesso.

E, claro, você não deverá ficar limitado apenas com o conhecimento que possui. Você deve buscar novos conhecimentos, novas dicas e ouvir pessoas que já conhecem o ramo e já tem sucesso nesse negócio.

- **Faça a divulgação nas redes sociais**

A divulgação através das redes sociais é uma excelente forma de atrair a atenção dos clientes para o seu novo negócio. Se você quer ter sucesso com sua venda de bolos de pote, deve explorar ao máximo o uso das redes sociais para ajudar no seu crescimento.

Você pode usar o Instagram e o Facebook para divulgar e oferecer seus bolos.

Escolha um dos dois ou ambos e comece a divulgar o seu trabalho.

Lembre-se de incluir seu número ou link para WhatsApp, proporcionando uma maior interação com seus clientes e aumentando os pedidos e encomendas.

- **Produza receitas diferenciadas**

Além da etapa acima, você também pode atrair clientes e criar até mesmo um apelo exclusivo na produção de bolos de pote, com receitas diferenciadas.

Muitas pessoas trabalham produzindo apenas os sabores tradicionais, ou sempre os mesmos sabores.

Por isso, você tem a oportunidade de variar os sabores e oferecer novas opções aos seus clientes. Para isso, você pode aprender novas receitas, receitas gourmet e até mesmo receitas com sabores únicos para sua produção.

Com isso, você agrada seus clientes atuais e chama novos clientes para o seu negócio.

O bolo de pote sabor biscoito Oreo é um exemplo perfeito, que pode aumentar muito a procura pelos seus produtos.

Até mesmo uma versão FIT de bolos de pote. Já imaginou o quanto essa produção seria interessante para você oferecer aos seus clientes?

- [Seja educado\(a\) com os clientes](#)

O atendimento também é, sem dúvidas, um diferencial para quem busca o sucesso no mercado dos bolos de pote e esse item jamais poderia ficar de fora da lista.

Você precisa criar um bom relacionamento com seus clientes para que eles voltem a realizar novas compras e encomendas.

Tenha carisma, educação, uma boa conversa e tudo isso fidelizará seus clientes.

- **Venda em determinados locais**

Durante essa etapa você precisará de paciência, pois será necessário testar, analisar e identificar os melhores locais para vender seus bolos de pote.

Você também pode usar seu carro e sair para vender os bolos, até encontrar um local onde as vendas sejam boas.

Pode ser que o local seja uma pracinha, uma praia, ou próximo a um ponto de ônibus.

Lembre-se que sempre é importante testar o local para ver o que funciona melhor para você.

POR QUANTO VENDER SEUS BOLOS DE POTE?



Diversas pessoas que estão começando a vender bolo de pote tem essa dúvida. Como calcular por quanto devem vender seus bolos de pote?

Essa é uma dúvida comum entre as pessoas que trabalham com produção e venda de produtos próprios, pois temem acabar tendo prejuízo no final das contas.

A seguir, você vai encontrar a melhor forma de calcular o valor do seu bolo de pote. Você pode aplicar essas dicas e não acabará no prejuízo com a venda dos seus

bolos. Pelo contrário, você poderá até mesmo vender mais do que o esperado e, o melhor, com lucro.

Por quanto vender seu bolo de pote?

O valor do bolo de pote varia bastante, dependendo da região, do tipo de bolo que está sendo vendido e do tamanho e decoração dos potes. Você encontra no mercado bolos de pote vendidos por preços que variam entre R\$ 3,00 e R\$ 9,00 para o consumidor final.

Os tamanhos de pote mais comuns utilizados para a produção do bolo são os potes de 250ml, que costumam ser vendidos por até R\$ 5,00.

É comum encontrar pessoas que trabalham com bolo de pote vendendo seus produtos nessa faixa de preço.

Você pode fazer uma pesquisa e basear o valor do seu bolo de pote nos valores praticados pelas outras pessoas no mercado, mas apenas como comparativo. Porém, não considere esse valor para ser o seu.

Use-o apenas como orientação, pois você precisa realmente fazer um cálculo do seu próprio produto para definir o valor real pelo qual irá vender.

O essencial para definir o valor do bolo de pote é o custo de produção. Com isso em mãos, você já está a um passo de saber o valor que irá cobrar pelo seu bolo de pote.

Calculando o seu custo de produção

Não tem segredo. Você só chegará a um valor exato calculando exatamente tudo o que gasta para sua produção.

Esse cálculo poderá ser feito apenas inicialmente. Depois de algum tempo, você já conseguirá fazer tudo de forma prática, sabendo de cabeça exatamente o valor de cada pote de bolo que vender.

O cálculo do custo começa com o valor que você gastou para a produção da massa do bolo de pote, o gasto com os recheios, o valor de cada embalagem e das colheres descartáveis. Some todos esses gastos e, então, divida pela quantidade de bolos de pote que você produziu.

Dessa forma, você terá em mãos o custo unitário de produção de cada bolo.

As pessoas que trabalham com a venda de bolos de pote utilizam o valor do custo de produção e acrescentam 30% referentes a outros custos, para cobrir água, gás e energia elétrica, que são mais difíceis de calcular de forma precisa.

Então, se você gastou R\$ 15,00 para a produção de 10 bolos de pote, com mais 30% dos outros custos, você estará acrescentando R\$ 3,00 a mais, o que fará o seu custo ser de R\$ 18,00. Dividindo esse valor por 10, terá um custo total de R\$ 1,80 para cada bolo de pote.

Você então acrescenta a sua margem de lucro e tem em mãos o valor total de venda. Para acrescentar o seu lucro, é recomendado multiplicar o valor por 3. Dessa forma, você terá uma boa margem de lucro, que cubra os gastos e poderá gerar um bom lucro. Portanto, se cada um dos potinhos custou R\$ 1,80 na produção, ao multiplicar esse valor por três, você venderá seu bolo de pote por R\$ 5,40.

Nesse exemplo, ao vender os 10 potes, terá uma receita de R\$ 54,00. Diminuindo o seu custo total de R\$ 18,00, terá um lucro de R\$ 36,00.

Você deve calcular todo o custo de produção de acordo com a sua realidade, pois os valores utilizados acima são apenas exemplificativos.

O valor ideal para que você venda seu bolo de pote é três vezes o valor de produção de cada um. Dessa forma, você constrói uma excelente margem de lucro, ao mesmo tempo que não estará cobrando caro dos seus clientes, garantindo que seu produto será competitivo.

Existem situações em que, para o valor do bolo não ficar muito alto, você poderá reduzir um pouco do custo, mantendo a sua margem de lucro. Tudo dependerá exclusivamente de você e da sua habilidade em gerenciar o seu negócio.

MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA A PRODUÇÃO DE BOLOS DE POTE



Como vimos até agora, a venda de bolos de pote proporcionará excelentes lucros, sendo uma excelente opção de negócio.

O primeiro passo para colocar esse trabalho em prática é adquirir o material correto para a produção.

Lembre-se de priorizar os produtos de qualidade no momento da compra. Com isso, você garante uma boa produtividade e também garante muito mais clientes, que perceberão a qualidade do seu produto.

Essa é uma etapa de extrema importância, pois definirá suas próximas ações.

Além disso, a compra do material permite que a produção

seja feita em sua própria casa e depois, quem sabe, até montar uma loja de bolos de pote e intensificar toda essa produção, não é mesmo?

Material necessário para a produção de bolos de pote

Antes de qualquer coisa, faça uma lista com os sabores que você irá produzir. Não esqueça de acrescentar sabores como morango, Leite Ninho e brigadeiro, pois são receitas populares e as mais vendidas. Se essas receitas exigirem ingredientes específicos, você precisará providenciar.

Compre em atacado, ao menor preço possível e faça estoque de alguns dos materiais que você mais vai utilizar, tais como ovos, óleo e farinha de trigo, para garantir que seu lucro seja ainda maior nas próximas produções.

Para começar com o pé direito, anuncie seus produtos como encomenda. Dessa forma, você produz sob demanda, não perde ingredientes e diminui os riscos de prejuízo. Logo, você estará produzindo e vendendo toda sua produção, além das encomendas, é claro.

Lista de materiais para produção de bolo de pote

De modo geral, os ingredientes necessários para a produção de bolos de pote são:

- Batedeira ou batedor de claras (o que for de sua preferência);
- Formas de alumínio;
- Balança de precisão;
- Copo de medida;
- Luva, toucas e outros itens de higiene;
- Aros para corte no tamanho dos potes;
- Manga de confeitiro para os recheios;
- Potes para os bolos de sua preferência;
- Colheres.

Com esses ingredientes em mãos, basta seguir as receitas selecionadas que você poderá encontrar abaixo e começar a produzir os seus bolos de pote para vender.

MONTAGEM DO BOLO DE POTE

O bolo de pote é extremamente versátil, onde você pode criar uma massa de bolo como base e inovar com diversas opções de ingredientes.

Você pode combinar recheios, usar sua imaginação e fazer decorações incríveis.

Sem dúvida, opções diferentes para a montagem do seu bolo não irão faltar, ainda mais seguindo as receitas deste E-Book.

Montando o bolo de pote perfeito passo a passo

- Preparo da massa

Antes de qualquer coisa, você precisa definir como a massa ficará no seu pote.

Você pode partir a massa em pedaços e ir acomodando no pote, evitando assim o desperdício.

Você pode também cortar a massa com os aros, acomodando-a perfeitamente no pote por já estar do tamanho certo.

Essa última opção profissionaliza ainda mais o seu bolo de pote.

- **Calda para deixar a massa molhadinha**

Após escolher a forma com a qual você montará a sua massa, é preciso deixá-la bem molhadinha para receber o recheio.

Muitas pessoas que já trabalham com bolos de pote costumam utilizar uma calda de açúcar com água.

Você pode simplificar esse passo com leite condensado, tomando cuidado para não adoçar demais ou

simplesmente utilizar algo que esteja próximo ao sabor do seu bolo.

A calda deixará a massa pronta para o recheio, tornando o bolo ainda mais gostoso após um tempo gelando.

Não pule essa etapa, pois é de grande importância.

- **Capriche no recheio**

Você pode e deve caprichar no recheio. Depois da massa molhadinha, não tenha dó e encha o bolo de recheio.

Quanto mais recheio, mais delicioso seu bolo ficará. Você pode colocar até 3 camadas de massa e duas de recheio no pote.

Lembre-se de que seu recheio não pode ser mole para que seu bolo no pote não desmanche, mas também não pode ser tão firme, para que o bolo não fique seco.

Os bolos de pote vão à geladeira. Então, se o recheio for firme ele ficará ainda mais depois de passar algum tempo gelando.

- **Cobertura**

De acordo com o pote que você escolher, poderá até colocar uma cobertura, mesmo que simples.

Mas se sua embalagem é do tipo que mostra a cobertura, você pode caprichar ainda mais e colocar uns docinhos em cima para chamar a atenção e aumentar o valor percebido pelo seu cliente.

Com o bolo montado, coloque sua etiqueta, a data de fabricação e não se esqueça de finalizar a embalagem para atrair a atenção de seus clientes.

RECEITAS INCRÍVEIS DE BOLO DE POTE

O bolo de pote possui uma produção extremamente econômica, pois com apenas uma receita você pode fazer vários potes para vender e sem dúvidas os lucros serão incríveis. Além disso, seus clientes ficarão 100% satisfeitos.

Se você decidiu enfim começar seu negócio de bolo de pote, precisa seguir as orientações deste guia e começar pelas receitas mais procuradas.

Comece com os bolos mais vendidos e depois procure inovar em suas receitas. Conheça a seguir as melhores

receitas para o seu negócio de bolos de pote, tanto doces como salgados.

AS RECEITAS MAIS SABOROSAS E AS QUE MAIS VENDEM DE BOLO NO POTE

1 – BOLO DE LEITE NINHO**Ingredientes:**

- 4 ovos;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 2 e ½ 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.

Modo de preparo:

Como você pôde perceber, a receita base é bem simples, mas o que dará o toque final realmente é o recheio de Leite Ninho, que você pode incrementar com vários tipos de frutas.

Para fazer esta receita, você precisará bater na batedeira os ovos e o açúcar até obter um creme espesso e esbranquiçado. Feito isso, desligue a batedeira e incorpore aos poucos a farinha, mexendo com uma colher.

Em seguida, dissolva a manteiga no leite quente e acrescente à mistura. Bata por alguns minutos até ficar bem homogêneo.

Desligue a batedeira e adicione a pitada de sal, o fermento e mexa delicadamente com uma colher.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo,
despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180º
por aproximadamente 35 minutos.

2 – BOLO DE BRIGADEIRO**Ingredientes da massa:**

- 6 claras;
- 6 gemas;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 xícaras de (chá) de açúcar;
- 2 xícaras de (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara de (chá) de chocolate em pó;
- 1 copo (250ml) de água
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo:

Primeiramente, bata as claras em velocidade alta até ficar em ponto neve bem firme. Reserve.

Bata as gemas, a manteiga e o açúcar. Bata muito bem até chegar em um ponto de creme esbranquiçado, bem homogêneo. Em uma tigela, misture bem a farinha de trigo com o chocolate em pó. Tente utilizar um chocolate em pó de qualidade, com mínimo 50% de cacau. Os achocolatados possuem grande quantidade de açúcar e isso pode prejudicar sua receita.

Adicione na batedeira, juntamente com o creme de gemas e açúcar. Vá intercalando a mistura de farinha com a água. Por fim, acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente com uma colher ou fue.

O último passo é incorporar as claras em neve reservadas. Mexa com cuidado com o fue até que fique

bem homogêneo. Transfira a massa para uma assadeira já untada e enfarinhada. Leve em forno preaquecido a 180º por aproximadamente 35 minutos ou até que o palito saia limpo. Deixe esfriar bem para partir para a montagem.

3 – BOLO DE CHURROS**Ingredientes:**

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

- Margarina e farinha de trigo para untar;
- 2 latas de doce de leite cremoso para rechear (800g);
- Canela em pó e açúcar para polvilhar.

Modo de preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas com a manteiga e o açúcar até formar um creme fofo.

Intercale o leite, a canela e a farinha, sem parar de bater, até ficar homogêneo. Junte o fermento, as claras em neve e misture delicadamente com uma colher.

Transfira para uma forma retangular de 35cm x 45cm, untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Corte a massa com um cortador de biscoito redondo, do diâmetro semelhante ao copinho de acrílico que irá utilizar.

Coloque o doce de leite em um saco de confeiteiro com bico pitanga e monte os copinhos. Faça uma camada de doce de leite, uma de bolo, outra de doce de leite, outra de bolo e finalize com doce de leite. Polvilhe com canela e açúcar misturados e sirva.

4 – BOLO DE MOUSE DE OREO

**Ingredientes:**

1 caixa de leite condensado; 1/2 caixa de creme de leite;

1 colher de sopa de manteiga e 6 biscoitos Oreo picados.

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture constantemente em fogo médio. O ponto que queremos atingir é o de colher (passar a espátula no fundo da panela e voltar rapidamente). Com o brigadeiro no ponto de colher, acrescente os biscoitos picados e misture bem até ficar homogêneo. Em seguida, transfira-o para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

5 – BOLO DE CHOCOLATE**Ingredientes da massa:**

- 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.

Para o recheio e decoração:

- 200 g 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.

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.

Misture a farinha e o chocolate em um recipiente 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.

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 rodela, de preferência usando um cortador redondo com o mesmo tamanho do 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.

6 – BOLO DE MORANGO**Ingredientes da 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.

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.

Creme:

Leve ao fogo médio, o leite, o leite condensado e a maisena. Mexa até engrossar e notará que 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 à geladeira para firmar um pouco, enquanto prepara a gelatina.

Cobertura:

Prepare a gelatina com um pouco menos de água do que nas instruções da embalagem. Use 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.

7 – BOLO FLORESTA NEGRA**Ingredientes da massa:**

- 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
- Raspas de chocolate

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.

Preparo do Chantilly:

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

Preparo do 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.

8 – BOLO DE PAÇOCA

**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.

Brigadeiro de paçoca:

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

Calda:

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

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.

Preparo do 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. 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.

9 – BOLO DE ABACAXI**Ingrediente da massa:**

- 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 abacaxi grande maduro (se gostar de um recheio com a fruta mais aparente, deixe alguns pedaços maiores);
- 1 copo (de requeijão) de água;
- 1 copo (de requeijão) de açúcar (coloque menos se o abacaxi for doce);
- suco de meio limão;
- 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.

Modo de preparo:**Massa:**

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 fue, 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. Nesta receita foi usado marshmallow.

10 – BOLO DE CENOURA**Ingredientes da massa:**

- 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.

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 fue, 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.

11 – BOLO SONHO DE VALSA**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 caixa de creme de leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 3 bombons Sonho de Valsa (você usará apenas o 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.

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, por 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 pôr 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 castanha já triturada. Mexa até ficar bem cremoso. Em seguida, acrescente o miolo dos bombons, o creme de leite e o leite líquido. 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. Fica a seu critério. 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.

12 – BOLO GELADEIRA DE COCO**Ingredientes:**

- 5 ovos;
- 500g de açúcar refinado;
- 200ml de leite integral;
- 300g de farinha de trigo;
- 10g 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.

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 pré-aquecido a 180° por 30 minutos.

Ainda quente, fure o bolo e regue-o com a calda de leite e 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 o 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.

13 – BOLO DE NUTELLA**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.

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 pôr 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 camada de recheio, outra de bolo e, por fim, de recheio.

14 – BOLO DE MARACUJÁ**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).

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, 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 180º 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 rodelinhas usando um cortador redondo e separe em duas. Vá colocando uma rodela de bolo no pote, seguida de um pouco de creme, outra rodela e creme de novo, até concluir.

15 – BOLO DE MILHO**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.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador: os ovos, o açúcar, o milho, o leite e o óleo.

Transfira essa mistura para uma tigela e acrescente à mão a farinha peneirada com a ajuda de um fue e, 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.

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.

Calda:

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 à geladeira por 6 horas. Sirva gelado.

16 – BOLO DE DOCE DE LEITE**Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 2 xícaras de açúcar;
- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente;
- 2 ovos;

- 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.

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 butter milk 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.

Nesse 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 pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. Quando o bolo estiver assado e tiver 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, justamente, de doce de leite. Polvilhe granulado em cima se desejar.

Sirva em seguida, ou reserve fechado na geladeira por até 3 dias.

17 – 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 é quem 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 cozidas por 40 minutos;
- 1 lata de ameixa em calda;
- 1 lata de creme de leite.

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 fue, ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fue.

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.

18 – BOLO ROMEU E JULIETA



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.

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, pré-aquecido, 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.

19 – BOLO DE BRIGADEIRO DE CAFÉ



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 e 1 caixa de creme de leite (200g).

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.

20 – BOLO DOIS AMORES**Ingredientes:**

2 latas de leite condensado; 2 latas de creme de leite;
6 colheres de chocolate em pó.

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque 1 lata de leite condensado, 1 de creme de leite e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo e deixe ferver mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.

Em outra panela, coloque a outra lata de leite condensado, a outra lata de creme de leite, leve ao fogo baixo e deixe ferver, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.

Faça camadas de bolo branco com cobertura de chocolate e também de bolo de chocolate com cobertura branca. No final, coloque as coberturas meio a meio no topo.

21 – ABACAXI COM COCO**Ingredientes:**

1 abacaxi grande maduro (se gostar de um recheio coma fruta mais aparente, deixe alguns pedaços maiores);

1 copo (de requeijão) de água;

1 copo (de requeijão) de açúcar (coloque menos se o abacaxi for doce);

suco de meio limão; 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.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o abacaxi, a água, o suco de limão e o açúcar. Leve ao fogo para apurar (até perder o aspecto “aquoso”). Vai escurecer um pouco e deve ficar parecido com geleia de abacaxi. Deixe esfriar. Reserve.

Junte em uma panela o leite, o leite condensado, as gemas peneiradas, a maizena, os flocos de coco, o leite de coco e a essência. Leve ao fogo, mexendo sempre para não empelotar, até que fique cremoso. Deixe esfriar antes de usar. Despeje em uma travessa e cubra

com um plástico (coloque-o encostado no creme para não criar nata). Coloque na geladeira, pois é melhor usá-lo quando estiver durinho.

Faça camadas de bolo e cubra com o creme de coco e o doce de abacaxi. No topo, finalize com o creme e o doce de abacaxi.

22 – BOLO DE POTE DE MORANGO COM CHANTILLY**Ingredientes:**

4 ovos;

450g de açúcar refinado;

1 colher de sopa de fermento em pó; 200ml de leite integral;

450g de farinha de trigo;

1 xícara de chá de manteiga;

2 caixas de morangos picados; 600g de creme de leite;

8 colheres de sopa de leite em pó e 700g de leite condensado.

Modo de preparo:

Leve o açúcar e a manteiga para a batedeira até formar um creme de consistência fofa.

Em outro recipiente, bata os ovos um de cada vez com a farinha, acrescentando aos poucos o leite.

Coloque a massa em um refratário untado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos ou até ficar pronto.

Enquanto isso, prepare o recheio levando os morangos, o creme de leite, o leite em pó e o leite condensado ao fogo. Mexa até obter uma mistura cremosa.

Retire a massa e recorte do tamanho do seu pote. Vá montando, intercalando entre bolo e recheio e terminando com os morangos.

23 – BOLO DE POTE RED VELVET**Ingredientes:**

3 ovos;

6 colheres de sopa de manteiga;

1 colher de sopa de chocolate em pó;

5 colheres de sopa de corante alimentício vermelho;

2 xícaras de chá de açúcar;

1 colher de chá de bicarbonato de sódio;

1 colher de chá de essência de baunilha;

3 xícaras e 1/2 de farinha de trigo;

200g de creme de leite;

1 colher de sopa de fermento em pó; 800g de leite condensado;

600g de creme de leite para o recheio; 2 xícaras de chá de leite em pó;

1 colher de sopa de manteiga para o recheio.

Modo de preparo:

Leve os ovos e o açúcar para a batedeira, até obter um creme fofo. Acrescente 6 colheres de manteiga, bicarbonato de sódio, essência de baunilha e o chocolate em pó, incorporando-os à mistura.

Adicione o corante vermelho e deixe bater por 3 minutos.

Com a ajuda de uma espátula, acrescente a farinha e 200g de creme de leite à massa, misturando bem.

Acrescente fermento e leve a massa para um refratário untado e enfarinhado.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos.

Enquanto isso, faça o recheio. Leve o leite condensado, as 600g de creme de leite, o leite em pó e 1 colher de sopa de manteiga para uma panela em fogo baixo até ferver.

Retire do fogo e espere esfriar para começar a montagem.

Siga a ordem: bolo, depois recheio. Se preferir, esfarele a massa do bolo antes da montagem – dá um efeito visual diferente!

24 – BOLO DE CREME DE AMEIXA**Ingredientes:**

1 lata de doce de leite de 395 gramas; 200 ml de leite integral;

100 gramas de ameixa;

1/2 caixa de creme de leite;

50 gramas de chocolate nobre meio amargo.

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture constantemente em fogo médio. O ponto que

queremos atingir é o de colher (passar a espátula no fundo da panela e voltar rapidamente). Com o brigadeiro no ponto de colher, acrescente o chocolate e misture bem até ficar homogêneo. Em seguida, transfira-o para um recipiente e cubra com plástico filme.

25 – BOLO DE POTE DE NOZES**Ingredientes:**

395 ml de leite condensado (1 caixinha); 70 gramas de nozes;

1 colher de sopa de manteiga sem sal e 200 ml de creme de leite (1 caixinha).

Modo de Preparo:

Pique as nozes em pedaços bem pequenos. Cuidado para não perder nada na hora de picar.

Na panela, adicione o leite condensado, a manteiga, as nozes e mexa até ponto de brigadeiro, que é quando começa a desgrudar da panela.

Com o fogo desligado, adicione o creme de leite e mexa, até que tudo fique bem homogêneo. Deixe esfriar.

Dica:

As nozes custam caro. Portanto, é muito importante pesar, para evitar desperdício. 70 gramas é a quantidade suficiente para essa receita.

26 – BOLO DE POTE 4 LEITES**Ingredientes:**

2 latas de leite condensado;

2 caixinhas de creme de leite; 400ml de leite de coco;

7 colheres (sopa) de leite em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo baixo.

Vá mexendo sempre, até que comece a ferver, mantendo o fogo baixo.

Mexa bem por mais 5 minutos e desligue.

Transfira para uma vasilha e cubra com plástico filme. Sirva frio.

OPÇÕES DE BOLO NO POTE SALGADAS

27 – BOLO DE POTE SALGADO DE FRANGO**Ingredientes:**

1 cebola picada;

3 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado;

1 tomate picado;

1 lata de milho verde escorrido;

1 cenoura ralada;

Sal e cheiro-verde picado a gosto;

1 pacote de pão de forma sem casca (350g);

1 xícara (chá) de creme de leite;

Batata palha e tomates-cerejas para decorar;

2 colheres (sopa) de manteiga;

600g de batata cozida e amassada;

1/2 xícara (chá) de creme de leite e Sal a gosto.

Modo de preparo:

Para o purê, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio. Adicione a batata, o creme de leite, sal e cozinhe, mexendo até ficar homogêneo. Reserve.

Em outra panela, frite a cebola, adicione o frango, o tomate e refogue por 3 minutos. Acrescente o milho, a cenoura, sal, cheiro-verde e refogue por mais 5 minutos. Desligue e deixe esfriar.

Em um potinho do tamanho que desejar, coloque uma camada de pão de forma, uma de purê e uma de

refogado de frango cremoso. Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, terminando com o purê. Por cima, coloque tomates picados, batata palha e azeitonas para decorar.

Tampe e leve à geladeira por 1 hora.

28 – BOLO SALGADO DE CAMARÃO**Ingredientes:**

500g de camarão limpo;

1 tomate sem sementes picado;

3 colheres (de sopa) de molho de tomate pronto;

2 colheres (de sopa) de requeijão;

Sal e pimenta-do-reino a gosto;

Margarina para untar;

1 pacote de pão de fôrma sem casca;

1 xícara (chá) de queijo mozzarella.

Modo de preparo:

Esquente o azeite em uma panela e frite a cebola até dourar.

Adicione o camarão e refogue. Acrescente o tomate, o molho e o requeijão. Tempere com sal e pimenta e refogue. Desligue e reserve.

Em um refratário quadrado médio untado, faça camadas de pão de fôrma e de refogado de camarão, terminando em pão.

Cubra com a mozzarella.

29 – BOLO SALGADO DE CHEDDAR E BACON**Ingredientes:**

3 xícaras (chá) de bacon em cubos;

2 cebolas picadas;

3 tomates sem sementes picados;

1 lata de milho escorrido;

Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto;

1 e 1/2 pacote de pão de forma sem casca;

1 xícara (chá) de requeijão sabor cheddar;

1/2 xícara (chá) de creme de leite.

Modo de preparo:

Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar.

Reserve um pouco de bacon para decorar.

Ainda na panela, com o restante do bacon, adicione as cebolas, os tomates e o milho. Tempere com pimenta e orégano e refogue.

Em um pote do tamanho que preferir, faça uma camada de pão, espalhe uma camada de requeijão de cheddar e uma camada do refogado de bacon.

Intercale as camadas até acabarem os ingredientes.

Decore com bacon.

30 – BOLO SALGADO DE ATUM E CREAM CHEESE**Ingredientes:**

1 pacote de pão de forma sem casca (250g);

1 xícara (chá) de requeijão;

1/2 cebola picada;

2 latas de atum sólido escorrido;

1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada;

2 xícaras (chá) de cream cheese;

1 xícara (chá) de creme de leite;

Salsa picada a gosto;

Tomates cereja e batata palha para decorar.

Modo de preparo:

Para o recheio de atum, aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio. Frite a cebola até dourar.

Adicione o atum, a azeitona e refogue rapidamente.

Desligue e reserve. Para o creme de cream cheese, misture o cream cheese, o creme de leite e sal à gosto.

Em um potinho do tamanho que desejar, coloque uma camada de pão de forma, uma do creme e uma de atum refogado.

Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, terminando com o creme. Por cima do creme, coloque batata palha e tomates cereja para decorar.

Tampe e leve à geladeira por 1 hora.

31 – BOLO SALGADO DE PRESUNTO E QUEIJO

**Ingredientes:**

1 xícara (chá) de queijo muçarela ralado;

2 xícaras (chá) de maionese;

2 colheres (sopa) de salsinha picada;

1 xícara (chá) de presunto ralado;

1 pacote de pão de forma branco, sem casca;

Salsinha para decorar;

Tomate cereja para decorar e Batata palha para decorar.

Modo de preparo:

Em uma vasilha, misture o queijo, 4 colheres de sopa da maionese, uma pitada de sal e a salsa picada.

Em outra vasilha, misture o presunto e a mais 4 colheres de sopa de maionese.

Em um potinho do tamanho que desejar, coloque uma camada de pão de forma, uma camada de creme de queijo e uma camada de presunto cremoso.

Intercale as camadas até acabarem os ingredientes, terminando com o creme de presunto. Por cima dessa camada, coloque queijo muçarela ralado, presunto ralado e batata palha.

Tampe e leve à geladeira por 1 hora.

CONCLUSÃO

Trabalhar em casa e ganhar dinheiro com um negócio altamente lucrativo é o desejo da maioria das pessoas.

No entanto, é necessário estar sempre atento aos detalhes para que seu negócio realmente possa te proporcionar a lucratividade que você deseja.

Se o investimento inicial for baixo, lembre-se de que para o negócio funcionar adequadamente, dependerá única e exclusivamente de você.

Se você seguir as dicas compartilhadas neste E-Book, sem dúvida montará um negócio de bolos de pote de sucesso.

Afinal, esse planejamento te guiará da forma mais prática possível.

Capriche na apresentação do produto, na embalagem, coloque um sorriso no rosto e boas vendas!

TERMOS DE USO

Direitos de Marca Própria transferíveis: A tabela a seguir determina os termos e condições para os Direitos de PLR deste produto: NOME DO PRODUTO
PLR

Termos de uso:

[SIM] pode ser vendido

[SIM] pode ser usado para uso pessoal

[SIM] pode ser empacotado com outros produtos

[SIM] pode modificar / alterar o produto principal

[SIM] pode modificar / alterar os gráficos e capa

[SIM] Pode ser adicionado em sites de associação paga

[SIM] Pode colocar seu nome como autor

[SIM] pode ser oferecido como um bônus

[SIM] Pode ser usado para criar uma lista de e-mail (Isca Digital)

[SIM] pode imprimir / publicar off-line (Livro Físico)

[SIM] Pode transmitir e vender Direitos de Uso Pessoal

[SIM] pode transmitir e vender direitos de revenda

[SIM] Pode transmitir e vender direitos de Revenda Mestre

[SIM] Pode ser dado de graça

[SIM] Pode ser adicionado a sites de associação gratuitos

[SIM] Pode transmitir e vender Direitos de Marca Própria

Você pode editar, publicar e vender.