

RECEITAS BOLO DE POTE

Bolo no pote floresta negra



Ingredientes do bolo no pote floresta negra

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

Recheio

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

Modo de preparo

Para o bolo, bata no liquidificador o ovo, o açúcar, o chocolate em pó, a água e o óleo até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento, misturando com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até formar um chantilly. Reserve 1 xícara (chá) para decorar. Misture as cerejas no chantilly restante e reserve. Em copinhos individuais, faça uma camada com o bolo, regue com a calda da cereja reservada, uma camada de chantilly com cereja e finalize com outra camada de bolo umedecido com calda. Coloque o chantilly reservado em um saco de confeiteiro com bico pitanga e decore a superfície dos copinhos. Decore com raspas de chocolate e cerejas e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

Bolo indiano no potinho



Ingredientes do Bolo indiano no potinho

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

Recheio

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

Modo de preparo

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme fofo. Acrescente a farinha de rosca, o fermento, a canela e bata até ficar homogêneo. Adicione as claras em neve reservadas e misture delicadamente com uma colher ou espátula. Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm grande untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo médio, mexendo até ficar cremoso e engrossar levemente. Retire do fogo e deixe esfriar. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, até preencher todo o potinho, terminando em recheio. Polvilhe com canela em pó, tampe o potinho e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo de chocolate e maracujá no potinho



Ingredientes do Bolo de chocolate e maracujá no potinho

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

Recheio

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

Cobertura

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

Modo de preparo

Bata no liquidificador o ovo, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto. Despeje em uma tigela e adicione a farinha e o fermento, misturando com uma colher até homogeneizar.

Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Reserve. Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve. Para a cobertura, bata o creme de leite fresco gelado na batedeira com o açúcar até ficar em ponto de chantilly, cuidando para não bater muito e virar manteiga. Em

potinhos descartáveis transparentes individuais, faça uma camada com metade do bolo esfarelado e uma camada com o recheio de maracujá. Finalize com uma camada de bolo esfarelado e cubra com o chantilly, usando um saco de confeitar com bico pitanga. Tampe e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo no potinho com Danoninho



Ingredientes do bolo no potinho com Danoninho®

- 3 ovos (claras e gemas separadas)

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

Recheio de Danoninho®

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 envelopes de suco em pó sabor morango
- 1 e 1/2 xícara (chá) de iogurte de morango tipo Danoninho®

Modo de preparo

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata os ingredientes restantes até ficar homogêneo. Junte as claras em neve reservadas e mexa delicadamente. Despeje em uma fôrma retangular grande, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Espere esfriar, desenforme e corte com um cortador redondo no tamanho do potinho.

Para o recheio de Danoninho®, bata todos os ingredientes na batedeira até ficar homogêneo. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de círculos de bolo e de recheio até preencher todo o potinho, terminando em recheio. Se desejar, decore com raspas de chocolate branco. Tampe o potinho, decore como desejar e sirva ou venda.

Bolo de sonho no potinho



Ingredientes do Bolo de sonho no potinho

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

Creme

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

Modo de preparo

Para o creme, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a gema, o leite, a essência e a maisena, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1/2 xícara (chá) do creme para decorar. Em potinhos transparentes individuais, faça camadas de creme e de bolo esfarelado, terminando em bolo. Coloque o creme reservado em um saco de confeitar com bico liso e decore as bordas. Decore os potes com minissonhos, polvilhe com açúcar de confeiteiro e tampe. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Bolo de cenoura com brigadeiro no potinho



Ingredientes do Bolo de cenoura com brigadeiro no potinho

- 4 ovos
- 3 cenouras grandes raladas

- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Chocolate granulado para polvilhar

Recheio e cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar até homogeneizar. Despeje em uma tigela, acrescente a farinha e o fermento peneirados e misture com uma colher ou espátula até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e esmigalhe grosseiramente com as mãos. Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate, mexendo sempre, e cozinhe por 3 minutos, após iniciada a fervura, ou até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e misture com o creme de leite. Em potes plásticos individuais, intercale camadas de bolo esmigalhado e de brigadeiro, até acabarem os ingredientes, terminando em brigadeiro. Polvilhe com granulado, tampe e sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Receita de Bolo de sorvete no potinho



Ingredientes do Bolo de sorvete no potinho

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

Sorvete de leite em pó

- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1/2 xícara (chá) de água

- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 8 colheres (sopa) de leite em pó

Modo de preparo

Para o sorvete, hidrate a gelatina na água e dissolva, em banho-maria. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina dissolvida por 3 minutos. Transfira para uma tigela e leve ao congelador por 2 horas. Para o bolo, bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e esfarele com as mãos. Reserve. Para a montagem, em potinhos descartáveis pequenos, intercale camadas do bolo esfarelado e do sorvete, terminando em sorvete. Decore com confeitos e cerejas. Leve ao congelador por 3 horas antes de vender.

Bolo de leite Ninho no potinho



Ingredientes do Bolo de leite Ninho® no potinho

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite Ninho
- 5 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Leite Ninho® para polvilhar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite Ninho
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Em uma tigela, na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas, o açúcar, a farinha, o leite Ninho, a margarina e o iogurte até ficar homogêneo. Sem parar de bater, adicione a água, aos poucos, até ficar homogêneo. Misture o fermento e as claras em neve reservadas delicadamente com uma colher ou espátula. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar, corte em pedaços e esfarele com as mãos. Reserve. Para o recheio, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite Ninho, o leite e a manteiga, mexendo até

engrossar. Desligue e misture com o creme de leite. Em embalagens descartáveis de 250ml, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, repetindo até acabarem os ingredientes, terminando em recheio. Polvilhe com leite Ninho, tampe as embalagens e leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo Romeu e Julieta no potinho



Ingredientes do Bolo Romeu e Julieta no potinho

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio

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

Modo de preparo

Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até formar um creme fofo e claro. Adicione o óleo, a essência e bata para misturar. Junte o leite e a água, intercalando com a farinha e batendo até homogeneizar. Misture o fermento e as claras batidas em neve reservadas delicadamente com uma colher ou espátula até homogeneizar. Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, bata o creme para chantilly gelado na batedeira até formar picos firmes e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata o cream cheese, a essência e o açúcar. Incorpore o chantilly batido e misture delicadamente com uma espátula até homogeneizar. Reserve. Leve a goiabada e a água ao fogo médio, mexendo até dissolver e formar uma geleia. Retire do fogo e deixe esfriar. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado, de creme de chantilly e de goiabada, até preencher todo o potinho, terminando em chantilly. Decore com goiabada, tampe e sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Bolo de brigadeiro de café no potinho



Ingredientes do Bolo de brigadeiro de café no potinho

- 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)

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.

