

Bolos no Pote

Tradicionais



**10 RECEITAS
DELICIOSAS PARA
FAZER E VENDER**

INTRODUÇÃO

Os bolos no pote conquistaram o Brasil por serem sobremesas práticas, versáteis, fáceis de montar e perfeitas tanto para consumo próprio quanto para venda. Sua combinação de massa fofinha, cremes encorpados e montagem em camadas transforma um doce simples em uma experiência irresistível.

Este e-book reúne dez receitas tradicionais de bolo no pote, com massas leves, cremes bem preparados e sabores clássicos que agradam a todos os paladares. Cada receita foi desenvolvida com ingredientes simples e de fácil acesso, explicada com clareza e organizada com passo a passo detalhado para que qualquer pessoa consiga preparar.

Se você deseja começar a vender, aumentar seu cardápio ou apenas preparar doces irresistíveis para a família, aqui encontrará receitas testadas, estruturadas e perfeitas para montar potes bonitos, bem recheados e com excelente custo-benefício.

Prepare seus potes, seus ingredientes e sua melhor colher. Aqui começa sua jornada pela confeitaria tradicional de forma prática e deliciosa.



SUMÁRIO

01

Bolo no Pote de Chocolate com Brigadeiro

03

Bolo no Pote de Banana com Doce de Leite

05

Bolo no Pote Prestígio

07

Bolo no Pote de Maçã com Canela

09

Bolo no Pote Dois Amores

02

Bolo no Pote de Morango com Creme de Leite Ninho

04

Bolo no Pote de Coco Cremoso

06

Bolo no Pote de Cenoura com Brigadeiro

08

Bolo no Pote de Abacaxi com Creme

10

Bolo no Pote Sensação

1. BOLO NO POTE DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO



Ingredientes da massa

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó



Ingredientes do brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres de chocolate em pó
- 1/2 caixa de creme de leite

Modo de preparo da massa

1. Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme claro e homogêneo.
2. Adicione o leite e o chocolate em pó e misture bem.
3. Acrescente a farinha peneirada aos poucos, mexendo até incorporar totalmente.
4. Finalize com o fermento, misturando delicadamente.
5. Despeje em forma untada e asse por aproximadamente 30 minutos a 180°C.
6. Deixe esfriar completamente e esfarele a massa para montar.

Modo de preparo do brigadeiro

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até engrossar levemente.
3. Desligue o fogo e adicione o creme de leite para deixar cremoso.
4. Reserve para esfriar.

Montagem

Monte em camadas: Bolo esfarelado → brigadeiro → bolo → brigadeiro. Finalize com raspas de chocolate, se desejar.

2. BOLO NO POTE DE MORANGO COM CREME DE LEITE NINHO



Ingredientes da massa branca

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de fermento

Creme de leite ninho

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de leite ninho
- 1 colher de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite

Complemento

Morangos picados

Modo de preparo da massa

1. Misture os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo.
2. Acrescente o leite e a farinha peneirada.
3. Misture até atingir uma massa lisa.
4. Adicione o fermento.
5. Asse por 25 a 30 minutos a 180°C.
6. Deixe esfriar e esfarele.

Modo de preparo do creme

1. Em uma panela, coloque leite condensado, leite ninho e manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio até engrossar.
3. Desligue e misture o creme de leite.

Montagem

Bolo → creme de ninho → morangos → bolo → creme.

3. BOLO NO POTE DE BANANA COM DOCE DE LEITE



Ingredientes da massa

- 3 bananas maduras amassadas
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite

- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de fermento

Recheio

- Doce de leite cremoso
- Bananas fatiadas

Modo de preparo

1. Misture as bananas amassadas, os ovos e o açúcar.
2. Acrescente o leite e misture novamente.
3. Adicione a farinha, misture bem e finalize com o fermento.
4. Asse por 25 a 30 minutos.
5. Deixe esfriar e esfarele.

Montagem

Bolo → doce de leite → bananas → bolo → doce de leite.

4. BOLO NO POTE DE COCO CREMOSO



Ingredientes da massa

- 2 ovos
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de açúcar
- 1/4 xícara de leite
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de fermento

Creme de coco

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1/4 xícara de coco ralado

Modo de preparo

1. Misture ovos, açúcar e manteiga.
2. Acrescente farinha e leite.
3. Adicione o fermento e asse.
4. Prepare o creme levando todos os ingredientes ao fogo até engrossar.

Montagem

Bolo → creme de coco → bolo → creme → coco ralado.

5. BOLO NO POTE PRESTÍGIO



Massa de chocolate

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Creme de coco

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de coco ralado
- 1 colher de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite

Modo de preparo

1. Prepare a massa de chocolate.
2. Em panela, cozinhe leite condensado, manteiga e coco até engrossar.
3. Acrescente o creme de leite ao final.

Montagem

Bolo de chocolate → creme de coco → bolo → creme.

6. BOLO NO POTE DE CENOURA COM BRIGADEIRO



Ingredientes da massa

- 2 cenouras picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de fermento

Brigadeiro

Use o brigadeiro da receita 1.

Modo de preparo

1. Bata cenoura, ovos e óleo no liquidificador.
2. Misture com açúcar e farinha.
3. Adicione fermento e asse.
4. Monte em camadas com brigadeiro.

7. BOLO NO POTE DE MAÇÃ COM CANELA



Ingredientes da massa

- 2 maçãs picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de fermento
- 1 colher de canela

Recheios

Doce de maçã (maçã + açúcar + canela no fogo)

Creme branco (leite condensado + creme de leite)

Modo de preparo

1. Misture ovos, açúcar e óleo.
2. Adicione farinha, maçã e canela.
3. Coloque fermento e asse.
4. Monte alternando bolo, doce de maçã e creme branco.

8. BOLO NO POTE DE ABACAXI COM CREME



Massa branca tradicional

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de fermento

Creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite

Doce de abacaxi

- 1 abacaxi picado
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

Modo de preparo

1. Cozinhe abacaxi com açúcar e água até formar calda.
2. Prepare o creme branco cozinhando até engrossar.
3. Monte bolo → abacaxi → creme → bolo → creme.

9. BOLO NO POTE DOIS AMORES



Massa Branca

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de fermento

Massa Chocolate

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Recheios

Brigadeiro tradicional

Brigadeiro branco (leite condensado + manteiga + leite ninho)

Modo de preparo

1. Prepare as duas massas.
2. Faça os dois brigadeiros.
3. Monte: bolo branco → brigadeiro branco → bolo chocolate → brigadeiro de chocolate.

10. BOLO NO POTE SENSACÃO



Massa

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Recheios

- Brigadeiro de chocolate
- Morangos picados

Modo de preparo

1. Prepare a massa de chocolate.
2. Faça o brigadeiro cremoso.
3. Monte: bolo → brigadeiro → morango → bolo → brigadeiro → morango.

Parabéns!!

Parabéns por concluir este e-book. Agora você possui dez receitas completas e testadas de bolos no pote tradicionais, com massas fofas, recheios saborosos e combinações clássicas que agradam a todos. Este material foi criado para ajudar você a preparar doces irresistíveis, seja para vender, presentear ou simplesmente saborear no dia a dia.

Continue praticando, ajustando os sabores ao seu gosto e criando suas próprias variações. A confeitaria é um universo amplo, e este é apenas o começo da sua jornada.

COMUNIDADE EXCLUSIVA

Você está convidada(o) a fazer parte da **Comunidade VIP**, onde compartilho conteúdos diários sobre confeitaria, receitas tradicionais, orientações para vendas, técnicas simples e dicas práticas para melhorar sua produção.



Entrada Gratuita

A entrada é totalmente gratuita.



Vagas Limitadas

As vagas são limitadas e liberadas por ordem de chegada.



Crescimento

Faça parte de um grupo dedicado ao aprendizado e à troca de experiências.

Participe agora e faça parte de um grupo dedicado ao aprendizado, à troca de experiências e ao crescimento contínuo na cozinha [Clique no botão abaixo e nos vemos lá.](#)



[ENTRATR NA COMUNIDADE](#)