BOLO NO POTE PASSO A PASSO



O QUE VOCÊ VAI PRECISAR:

– Uma massa de bolo de sua preferência. Pode ser um Bolo de chocolate por exemplo. Uma receita bem econômica é o BOLO DE UM OVO SÓ
– Aro para cortar o bolo. Se não conseguir adquirir o aro, pode ser usado um copo.







– Mistura de água+leite condensado para deixar o bolo molhadinho;

– E um pote de 250ml encontrado em casas de artigos para festas.
– Um recheio que pode ser de Brigadeiro, Mousse de Morango, Mousse de Maracujá, Doce de Leite entre outros.

PREPARO:

– Com o bolo já assado e frio use o aro para cortar o bolo.
– Com uma faca divida o pedaço em duas partes.
– Adicione a primeira camada de recheio no pote
– Coloque a primeira camada de bolo no pote
– Umedeça o a camada de bolo com a mistura de água+leite condensado
– Coloque no pote a segunda camada de recheio
– Finalize decorando a última camada de recheio (raspas de limão, chocolate granulado, confetes, calda de maracujá)

O que sobrou do bolo não será perdido pois é possível fazer camadas esfarelando o bolo. Fica tão bom como as camadas cortadas. Abaixo o vídeo com o passo a passo da montagem do bolo no pote:



VARIAÇÕES:

As variações para o Bolo de Pote são muitas: Aqui alguns exemplos

Bolos: Bolo Floresta negra, bolo de um ovo só, bolo de limão, Bolo de amendoim.
Recheios: Mousse de Maracujá, mousse de morango, mousse de limão, brigadeiro

Cobertura: Calda de maracujá, granulado de chocolate, confetes, raspas de limão, amendoim.

Uma variação bem legal é o MINI BOLO DE POTE. Esta versão reduzida do bolo de pote é ideal para Festas de Aniversário e outros, pois os convidados vão aproveitar esta sobremesa e as outras disponíveis à mesa.

Baixe e imprima também:
Bolo de um ovo só

CLIQUE AQUI: Inscreva-se e receba essa e muitas outras receitas em seu email.