FAÇA E LUCRE COM

BOLO NO POTE



AnaCosta



Bolo no Pote Cremoso de Chocolate com Caramelo e Amendoim

Rendimento: 16 potes de 220 ml
Validade: Refrigerado até 5 dias OU Congelado até 30 dias
Forma: Caparroz Quadrada Cake Box 27,2 cm X 2,2 cm

MASSA DE CHOCOLATE

- 2 ovos grandes (120 g)
- 60 g de açúcar refinado
- 60 g de açúcar mascavo
- 65 g de óleo vegetal
- 50 g de água
- 105 g de farinha de trigo
- 15 g de cacau em pó
- 5 g de fermento em pó
- 1 g de bicarbonato de sódio

CUPOM DE DESCONTO*
ana10
www.caparrozformas.com.br
*Para compra no site da Caparroz
10%

CREME DE CHOCOLATE

- 500 g de chocolate meio amargo derretido (usei Sicao)
- 500 g de creme tipo chantilly vegetal de chocolate (em ambiente - usei Gran Finale)

CREME DE CARAMELO

- 150 g de açúcar
- 790 g de leite condensado
- 650 g de creme de leite (entre 20 e 25%) de gordura
- 100 g de amendoim torrado e triturado
- 150 g de chantilly batido em ponto mole

PREPARO:

Demonstração em vídeo

AnaCosta