Sumario

- Massa Branca e Massa de Chocolate
- Massa de Cenoura
- Massa Churros (canela)
- Massa Red Velvet
- Calda para molhar as Tortas
- Recheio para Torta de Ninho com Nutella
- Recheio para Torta de Brigadeiro com Mousse de Maracujá
- Recheio para Torta de Creme de Abacaxi com Coco
- Recheio para Torta de Ninho com Frutas Vermelhas
- Recheio Para Torta no Pote Laka
- Recheio Para Torta no Pote Laka com Oreo
- Recheio para Torta no Pote Diamante Negro
- Recheio para Torta no Pote Rafaello
- Recheio para Torta no Pote Alpino
- Recheio para Torta no Pote Cheesecake (red velvet)
- Recheio para Torta no Pote Danoninho
- Recheio para Torta no Pote Chocolate com Pimenta
- Recheio para Torta no Pote Churros
- Recheio para Torta no Pote Ninho Com Morango
- Recheio para Torta no Pote Bem Casado
- Recheio para Torta no Pote Prestigio

Calda

Ingredientes

450 ml de agua

1 Lata 395 de leite condensado

Modo de preparo

Ferva a agua, após agua ferver desligue o fogo e misture o leite condensado. Espere esfriar para usar

Ésta e a calda que uso, mas pode usar qualquer outra de sua preferência.

Obs: Todas as camadas de bolo devem ser molhadas, a única massa que não devera ser molhado é a de Cenoura.

Miguelita

Massa de Chocolate

Ingredientes

- 2 Xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de açúcar
- 1 ou 1 xícara e meia de chocolate em pó 50%
- 1 xícara de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 1 colher de fermento
- 2 colheres de margarina

Massa Branca

Ingredientes

- 2 Xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 1 colher de fermento
- 2 colheres de margarina

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na batedeira exceto o fermento e as claras em neve, bata até a massa ficar homogênea, desligue a batedeira. Acrescente as claras em neve, misture as claras em neve e misture a massa com um Fouet, acrescente o fermento por ultimo. Despeje em uma forma retangular 35x25. Leve ao forno pré aquecido em 180°

Dica: Não untar a forma, assim o bolo não cria cascas e pode usar o bolo inteiro, se for usar esta massa para Bolos Recheados forre o fundo da forma com papel manteiga ou papel toalha e não unte as laterais

Massa Cenoura

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 cenouras medias para pequena (200 gramas)
- 1 xicara de óleo
- 1 xicara de açúcar
- 2 xicaras de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de fermento

Modo de preparo

Coloque as cenouras picadas, óleo, açúcar, ovos no liquidificador, bata por 5 minutos. Despeje em uma vasilha, acrescente a farinha de trigo incorpore com um Fouet, acrescente o fermento. Leve ao forno pré aquecido em 180° por aproximadamente 45 minutos. Forma retangular 35x25

Migalita

Massa Churros (canela)

Ingredientes

- 2 Xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de açúcar
- Meia xicara de açúcar mascavo
- 1 xícara de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 1 colher de fermento
- 1 colher rasa de canela em pó
- 2 Colheres de margarina

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na batedeira exceto o fermento e as claras em neve, bata até a massa ficar homogênea, desligue a batedeira. Acrescente as claras em neve, misture as claras em neve a massa com um Fouet, acrescente o fermento por ultimo. Despeje em uma forma retangular 35x25 Leve ao forno pré aquecido em 180°

Massa Red Velvet

Ingredientes

- 100 ml de leite aquecido
- 45 de manteiga
- 20 gramas de chocolate em pó peneirado
- Meia colher de corante vermelho gel (uso vermelho natal)
- 270 gramas de açúcar
- Meia colher de vinagre branco
- 200 gramas de farinha de trigo peneirada
- Meia colher de fermento
- 4 ovos

Coloque em uma panela o leite aquecido, a manteiga, o chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga.
Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione o corante vermelho em gel, misture e reserve.
Em uma batedeira coloque 0 ovos e bata bem até dobrar de volume.
Adicione o açúcar, o de vinagre branco e bata por mais 3 minutos.
Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, a farinha de trigo peneirada e o de fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa.
Junte em fio no creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar.
Despeje a massa em uma forma forrada no fundo com papel-manteiga (Dica: cole o papel-manteiga no fundo da forma untando com manteiga) e leve para assar em forno médio pré aquecido a 180°C por cerca de 35 minutos.

Testei varias receitas, quem me passou esta foi uma amiga. È a que uso até hoje.
Obs: Esta massa é um pouco complexa, o ideal é pesar os ingredientes

Torta no Pote Ninho com Nutella

Recheio Nutella

Ingredientes

- 1 Pote 650 gramas de Nutella
- 200 gramas de creme de leite

Modo de preparo. Misture bem o creme de leite e a Nutella

Recheio Ninho

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 1 colher de sopa de margarina
- 8 colheres de sopa de leite ninho
- 1 gota de corante gel amarelo (opcional)

Modo de preparo

Modo de preparo

Ema uma panela misture o leite condensado e o Leite ninho, adicione metade do creme de leite e a margarina, leve ao fogo até dar um ponto de enrolar muito firme, despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e leve a geladeira por algumas horas. Retire da geladeira, coloque na batedeira junto com a metade do creme de leite que sobrou e o corante opcional e bata por 5 minutos, adicione aos poucos o restante de creme de leite e bata. Se quiser mais firme e cremoso reduza a quantidade de creme de leite ao bater na batedeiras, se quiser mais firme aumente

O ideal usar Bolo de chocolate para essa receita

Montagem
1 camada de ninho
1 camada de bolo
1 camada de ninho
1 camada de bolo
1 camada de Nutella

Torta no Pote Brigadeiro com Mousse de Maracujá
Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- Meio pacote de Tang sabor Maracujá
- 1 polpa de fruta maracujá
- Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes exceto o tang na batedeira por aproximadamente 5 minutos, com a batedeira ligada acrescente o tang, bata por mais 10 minutos. Leve a geladeira por 2 a 3 horas antes de usar

Brigadeiro

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de chocolate em pó 50%
- 2 colheres de margarina
- 100 gramas de chocolate ao leite picado (nobre)

Modo de preparo
Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite, leve ao fogo em fofo baixo mexendo sempre até engrossar bem (um ponto antes de enrolar), desligue o fogo adicione o creme de leite, com o brigadeiro ainda quente bata com a batedeira (isso faz com que fique liso e brilhante). Eu deixo no descanso de um dia para o outro antes de usar

Usar massa branca para essa receita

Montagem

- 1 camada de brigadeiro
- 1 camada de bolo
- 1 camada de mousse de maracujá
- 1 camada de bolo
- 1 camada de brigadeiro

Torta no Pote Creme de abacaxi com Coco

Creme de abacaxi

Ingredientes

1 Lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

Meio abacaxi picado em cubos

1 lata de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)

1 colher de café essência de Baunilha

2 colheres de chá de amido de milho

Modo de preparo

Em uma panela o leite condensado e a margarina e a essência de baunilha, leve ao fogo (sempre mexendo) até engrossar, adicione o leite de vaca misturado com o amido de milho e mexa ate engrossar. Desligue o fogo e e acrescente creme . Em outra panela coloque o abacaxi e o açúcar (pode colocar um pouquinho de água), leve ao fogo em fogo baixo, o abacaxi vai soltar bastante agua quando a agua estiver quase seca desligue o fogo, deixe esfriar e misture ao creme.

Creme de coco

Ingredientes

1 lata de leite condensado

Meia caixa de creme de leite

Meio vidro de leite de coco

50 gramas coco ralado. (coco fresco ou pacotinho)

1 colher de margarina

Modo de preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo exceto o creme de leite e o coco ralado, após engrossar adicione o creme de leite, mexa bem ate incorporar, depois o coco ralado.

Usar massa branca

Montagem

1 camada de Creme de Abacaxi

1 camada de bolo

1 camada de creme de coco

1 camada de bolo

1 camada de creme de abacaxi

Miguelito

Torta no Pote Ninho com Frutas Vermelhas

Recheio Ninho

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 1 colher de sopa de margarina
- 8 colheres de sopa de leite ninho
- 1 gota de corante gel amarelo (opcional)

Modo de preparo

Modo de preparo

Ema uma panela misture o leite condensado e o Leite ninho, adicione metade do creme de leite e a margarina, leve ao fogo até dar um ponto de enrolar muito firme, despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e leve a geladeira por algumas horas. Retire da geladeira, coloque na batedeira junto com a metade do creme de leite que sobrou e o corante opcional e bata por 5 minutos, adicione aos poucos o restante de creme de leite e bata. Se quiser mais firme e cremoso reduza a quantidade de creme de leite ao bater na batedeiras, se quiser mais firme aumente

Recheio Frutas Vermelhas

Em lojas Hortifrute existe pacotes de frutas vermelhas congeladas (sai mais barato comprar congelada), nesse pacote vem: morango, framboesa, amora, mirtilo

Ingredientes

- 1 xicara de açúcar
- 1 xicara e meia de frutas vermelhas
- Meia xicara de agua

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo em fogo baixo ate a agua começar a secar. Desligue o fogo, espere esfriar antes de usar

Usar massa branca

Montagem

1 camada de ninho

1camada de bolo

1camada de frutas vermelhas

1 camada de bolo

1 camada de ninho

Torta no Pote Paçoquita

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- Meia caixa de creme de leite
- 12 paçoquitas
- Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata por 5 minutos. Leve a geladeira por 2 horas antes de usar.

Usar com massa branca

Montagem

1 Camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio

Miguelito

Torta no Pote Laka

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- Meia caixa de creme de leite
- 300 gramas de Laka ou outro chocolate branco nobre

Modo de preparo

Derreta o chocolate, misture ao chocolate derretido o creme de leite, o leite condensado, bata na batedeira ate misturar bem. Leve a geladeira pó 1 hora
Obs: dependendo da marca do chocolate tem que reduzir a quantidade de creme de leite
Usar massa de chocolate para essa receita

Montagem
1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio

Miguelita

Torta no Pote Laka com Oreo

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 300 gramas de Laka ou outro chocolate branco nobre
- 1 pacote de bolacha Oreo picada (eu uso a bolacha e o recheio dela tambem)

Modo de preparo

Derreta o chocolate, misture ao chocolate derretido o creme de leite, o leite condensado, bata na batedeira ate misturar bem. Leve a geladeira pó 1 hora. Retire da geladeira e misture a bolacha picada

Obs: dependendo da marca do chocolate tem que reduzir a quantidade de creme de leite

Usar massa de chocolate para essa receita

Montagem

1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio

Torta no Pote Diamante Negro

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata e meia de leite de vaca (medida lata de leite condensado)
- 3 colheres de sopa cacau 100%
- 300 gramas de chocolate meio amargo picado
- 50 gramas de castanhas de caju picadas
- 1 colher de sopa colher de margarina
- 3 colheres de cha rasas de amido de milho

Modo de preparo

Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite, cacau em pó, chocolate meio amargo e a margarina. Faça um brigadeiro, adicione o leite de vaca já com a maisena e mexa até engrossar. Desligue o fogo, espere esfriar e adicione as castanhas

Usar massa de chocolate para essa receita

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Torta no Pote Rafaello

Ingredientes

- 400 gramas de chocolate branco nobre derretido
- 100 ml de chantilly batido
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 100 gramas de coco ralado pacotinho ou coco fresco
- 100 gramas de amêndoas picadas ou laminadas

Modo de preparo

Misture o chocolate branco derretido e o creme de leite, depois adicione o leite condensado, depois o chantilly já batido, por ultimo as amêndoas e o coco ralado. Eu coloco 1 bombom Rafaello inteiro dentro mas é opcional. Deixe meia hora na geladeira antes de usar.

Usar com massa branca.

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Torta no Pote Alpino

Ingredientes

- 200 gramas de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite
- 400 gramas de doce de leite
- Modo de preparo
- Misture o doce de leite e o creme de leite, adicione o chocolate derretido e misture bem.

Usar com massa de chocolate

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Miguelito

Torta no Pote Red Velvet Recheio Cheesecake

Ingredientes

- 350 gramas de cream cheese amolecido (deixar em temperatura ambiente para amolecer)
- 150 gramas de manteiga amolecida
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado
- Meia colher de essência de baunilha

Modo de preparo

Bata a manteiga e o cream cheese na batedeira 1 minuto, adicione o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha, bata ate ficar homogêneo (não bater muito)

Usar massa Red Velvet Para essa receita

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Miguelito

Torta no Pote Danoninho

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- Meia caixa de morango picado
- Meio pacote de Tang sabor morango
- 1 polpa de morango

Modo de preparo

Na batedeira coloque o leite condensado, creme de leite e a polpa de morango, bata por 10 minutos, acrescente o tang e os morangos picados e bata por mais 5 minutos. Leve a geladeira por 2 horas antes de usar

Obs: Com os morangos a validade é 24 horas, também pode fazer sem os morangos picados. Nesse caso a validade é de 4 dias.

Usar essa receita com massa branca

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Torta no Pote Chocolate com Pimenta

Ingredientes

- 1 pacote de mousse suflair que é vendido em supermercados
- 1 litro de leite integral bem gelado
- 3 colheres de molho de pimenta Tabasco

Modo de preparo

Bata por dois minutos lentamente o leite e o pó para preparo de mousse suflair na batedeira por 2 minutos, depois por cinco minutos em velocidade máxima. Adicione 4 colheres ou mais de Pimenta tabasco. Cobrir e refrigerar por duas horas antes de utilizar.

Usar essa receita com massa de chocolate

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Torta no Pote Doce de Leite com Nozes

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 50 gramas de nozes picadas

Modo de preparo

Coloque a lata de leite condensado dentro de uma panela de pressão, coloque agua até cobrir a lata, tampe a panela de pressão e leve ao fogo alto por 45 minutos. Após cozinhar deixe esfriar por 2 horas antes de abrir a lata. Misture o creme de leite e o leite condensado leve ao fogo ate começar engrossar. Espere esfriar e coloque as nozes.

Usar essa receita com massa branca

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Torta no pote Cenoura com Brigadeiro

Ingredientes

- 2 Caixas de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 3 colheres de chocolate em pó 50%
- 2 colheres de margarina
- 100 gramas de chocolate ao leite picado (nobre)

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite, leve ao fogo em fofo baixo mexendo sempre até engrossar bem (um ponto antes de enrolar), desligue o fogo adicione o creme de leite, com o brigadeiro ainda quente bata com a batedeira (isso faz com que fique liso e brilhante). Eu deixo no descanso de um dia para o outro antes de usar

Obs: Não molhar e manter fora da geladeira, validade 2 dias

Usar com massa de Cenoura

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de recheio

Torta no Pote Churros

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo

Coloque a lata de leite condensado dentro de uma panela de pressão, coloque agua até cobrir a lata, tampe a panela de pressão e leve ao fogo alto por 45 minutos. Após cozinhar deixe esfriar por 2 horas antes de abrir a lata. Misture o creme de leite e o doce de leite, leve ao fogo ate começar engrossar.

Usar com massa de Churros (canela)

Montagem

1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio
1 camada de bolo
1 camada de recheio

Torta no Pote Ninho com Morangos

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 1 colher de sopa de margarina
- 8 colheres de sopa de leite ninho
- 1 gota de corante gel amarelo (opcional)

Modo de preparo

Modo de preparo

Ema uma panela misture o leite condensado e o Leite ninho, adicione metade do creme de leite e a margarina, leve ao fogo até dar um ponto de enrolar muito firme, despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e leve a geladeira por algumas horas. Retire da geladeira, coloque na batedeira junto com a metade do creme de leite que sobrou e o corante opcional e bata por 5 minutos, adicione aos poucos o restante de creme de leite e bata. Se quiser mais firme e cremoso reduza a quantidade de creme de leite ao bater na batedeira, se quiser mais firme aumente

Usar massa branca para essa receita

Montagem

1 camada de recheio

1 camada de bolo

1 camada de morangos picados

1 camada de recheio

Obs: A validade é de 24 horas

Torta No Pote Bem Casado

Recheio Brigadeiro de Ninho

Ingredientes

- 2 Caixas de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 6 colheres de sopa Leite Ninho
- 2 colheres de sopa de margarina

Modo de preparo
Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite, leve ao fogo em fofo baixo mexendo sempre até engrossar bem (um ponto antes de enrolar), desligue o fogo adicione o creme de leite e misture bem.

Recheio Doce de leite

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo

Coloque a lata de leite condensado dentro de uma panela de pressão, coloque agua até cobrir a lata, tampe a panela de pressão e leve ao fogo alto por 45 minutos. Após cozinhar deixe esfriar por 2 horas antes de abrir a lata. Misture o creme de leite e o leite condensado leve ao fogo ate começar engrossar. Espere esfriar antes de usar

Recheio Creme de Baunilha

Ingredientes

1 Lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

1 lata de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)

1 colher de café essência de Baunilha

2 colheres de chá de amido de milho

Modo de preparo

Em uma panela o leite condensado e a margarina e a essência de baunilha, leve ao fogo (sempre mexendo) até engrossar, adicione o leite de vaca misturado com o amido de milho e mexa ate engrossar. Desligue o fogo e e acrescente creme de leite.

Montagem

1camada de creme de baunilha

1 camada de bolo

1 camada doce de leite

1 camada de bolo

1 camada de brigadeiro de ninho

Torta no Pote Prestigio

Brigadeiro

Ingredientes

- 2 Caixas de leite condensado 395g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- 2 colheres de sopa de margarina
- 100 gramas de chocolate ao leite picado (nobre)

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite, leve ao fogo em fofo baixo mexendo sempre até engrossar bem (um ponto antes de enrolar), desligue o fogo adicione o creme de leite, com o brigadeiro ainda quente bata com a batedeira (isso faz com que fique liso e brilhante). Eu deixo no descanso de um dia para o outro antes de usar

Creme de coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- Meia caixa de creme de leite
- 50ml de leite de coco
- 50 gramas coco ralado. (coco fresco ou pacotinho)
- 1 colher de sopa de margarina

Modo de preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo exceto o creme de leite e o coco ralado, após engrossar adicione o creme de leite, mexa bem ate incorporar, depois o coco ralado.

Usar massa de Chocolate

Montagem

1 camada de Brigadeiro
1 camada de bolo
1 camada de creme de coco
1 camada de bolo
1 camada de Brigadeiro

- **Validade**
- A Validade da Torta de Cenoura é de 2 dias e, deve ser mantida fora da geladeira. A validade da Torta de Ninho com Morango é de 24 horas e, devido ao morango perecer muito rápido. Manter sempre refrigerado.
- A vaidade das demais Tortas é de 4 dias na geladeira.

- **Usar em fatias ou esfarelado?**
- Pode usar das duas formas (eu uso esfarelado).

- **Torta no Pote ou Bolo no Pote?**
- O nome tanto faz, eu chamo de Torta no Pote devido aos meus Potinhos serem 70% recheio. Chamem como quiserem, usem a quantidade de recheio que acharem melhor.
- Não opinamos sobre marcas dos produtos, também não sugerimos preço de venda
- Não opinamos sobre receitas ou algo que não esteja na apostila ou algo que não seja de nossa autoria

Cinderela