

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Olá Mestre Cuca!

O objetivo foi desenvolver e organiza 20 (vinte) receitas deliciosas e lucrativas, pois podem até ser feitas para você vende-las, e que todos possam aprender e diversificar o seu cardápio diário.

Algumas receitas foram inventadas e testadas, outras adaptadas ou copiadas de outras comunidades, sites, revistas ou de programas de Tv sobre culinária.

Aconselhamos testar as receitas mais de uma vez, até encontrar os produtos de sua preferência, conhecer bem a temperatura do forno e eletrodomésticos usados e aprender a lidar com a textura das massas.

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução total ou parcial dos conteúdos, cópia ou transmissão livre de alguma forma deste e-book através de qualquer meio digital ou impressão e comercialização sem o consentimento prévio de seu autor.

Esperamos que gostem e nos contem nas nossas redes sociais sobre a sua experiência!

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

ÍNDICE DE RECEITAS

Bolo de Pote Abacaxi com Coco ---------- 03
Bolo de Pote Cenoura com Chocolate ---------- 05
Bolo de Pote de Brigadeiro ---------- 06
Bolo de Pote de Brigadeiro de Ninho ---------- 08
Bolo de Pote de Brigadeiro de Paçoca ---------- 10
Bolo de Pote de Café ---------- 12
Bolo de Pote de Churros ---------- 14
Bolo de Pote de Coco ---------- 15
Bolo de Pote de Creme de Ameixa ---------- 17
Bolo de Pote de Laka ---------- 19
Bolo de Pote de Nutella ---------- 21
Bolo de Pote de Oreo ---------- 23
Bolo de Pote de Ovomaltine ---------- 25
Bolo de Pote Diamante Negro ---------- 27
Bolo de Pote Doce de Leite ---------- 29
Bolo de Pote Dois Amores ---------- 30
Bolo de Pote Floresta Negra ---------- 31
Bolo de Pote Leite Ninho com Morangos ---------- 33
Bolo de Pote Maracujá ---------- 35
Bolo de Pote Sonho De Valsa ---------- 37

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE ABACAXI COM COCO



Ingredientes:

300g de açúcar (2 xícaras)

300g de margarina gelada (12 colheres de sopa)

4 ovos médios

300g de farinha de trigo com fermento (3 xícaras)

Recheio e Cobertura:

1 abacaxi grande maduro

1 copo (de requeijão) de água

1 copo (de requeijão) de açúcar (coloque menos se o abacaxi for doce)

suco de meio limão e ½ litro de leite

1 lata de leite condensado e 2 gemas

2 colheres (sopa) de maizena

1 pacote de 50g de flocos de coco

½ vidro de leite de coco (100 ml) e 5 gotas de essência de coco ou de baunilha

Modo de Preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofa. Unte uma forma, de preferência bem grande para que o bolo fique fino, e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, pôr o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180ºC por 25 minutos ou até dourar. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto. Corte o bolo em rodelinhas finas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Recheio e Cobertura: Bata tudo no liquidificador o abacaxi, a água, o suco de limão e o açúcar. leve ao fogo para apurar (até perder o aspecto “aquoso”). Vai escurecer um pouco e deve ficar parecido com geleia de abacaxi. Deixe esfriar. Reserve. Junte em uma panela o leite, o leite condensado, as gemas peneiradas, a maizena, os flocos de coco, o leite de coco e a essência, leve ao fogo, mexendo sempre para não empelotar, até que fique cremoso. Deixe esfriar antes de usar. Despeje em uma travessa e cubra com um plástico (coloque-o encostado no creme para não criar nata). Coloque na geladeira, pois é melhor usá-lo quando estiver durinho. Faça camadas de bolo e cubra com o creme de coco e o doce de abacaxi, no topo finalize com o creme e o doce de abacaxi.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE CENOURA COM CHOCOLATE



Ingredientes:

1 cenoura grande

4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher (de sopa) cheia de fermento em pó

Recheio e Cobertura:

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

8 colheres (de sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Rale a cenoura e coloque no liquidificador junto com os ovos, o óleo e o açúcar, bata por 3 minutos. Adicione a farinha e bata somente até misturar. Depois adicione o fermento e bata bem rápido, só para misturar. Unte uma forma grande com margarina e farinha e coloque a massa de bolo. Leve ao forno pré-aquecido à 180ºC por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que você enfie um palito e ele saia limpo. Desenforme e deixe esfriar.

Recheio e Cobertura: Coloque o leite condenado, o creme e o chocolate numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o brigadeiro engrossar e desgrudar da panela. Deixe esfriar. Monte o bolo usando camadas de bolo de cenoura e brigadeiro, finalize com o brigadeiro e confetes.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO



Ingredientes:

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 ½ xícara de água morna

1 colher de sopa de fermento

½ colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher essência de baunilha

Recheio e Cobertura:

1 caixa de leite condensado

½ caixa de creme de leite

2 colheres de chocolate em pó

50 gramas de chocolate meio amargo picado

1 colher de sopa de manteiga/margarina

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos em uma batedeira ou fuê, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogenia. Agora vamos acrescentar o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo; com a mistura homogenia adicione a farinha aos poucos peneirando e misture com a batedeira.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Para finalizar vamos adicionar o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorporar levemente a nossa massa, agora em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó, despeje toda a massa e leve para assar a fogo médio pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 55 minutos.

Cobertura e Recheio: Coloque todos os ingredientes dentro de uma panela e misture bem. Cozinhe em fogo médio até atingir o ponto do brigadeiro de colher que é quando você passa a espátula no fundo da panela e o caminho que se formou volta rapidamente. Faça uma camada de brigadeiro no fundo do pote, em seguida coloque uma camada do bolo de chocolate. Umedeça a camada de bolo com um pouco de leite. Repita o processo até preencher todo o pote. Pra finalizar faça uma última camada de brigadeiro e decore como quiser.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO DE NINHO



Ingredientes:

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 ½ xícara de água morna

1 colher de sopa de fermento

½ colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher essência de baunilha

Recheio e Cobertura:

1 caixa de leite condensado

½ caixa de creme de leite

4 colheres de sopa de leite em pó

1 colher de sopa de manteiga/margarina

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos em uma batedeira ou fuê, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogenia. Agora vamos acrescentar o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo; com a mistura homogenia adicione a farinha aos poucos peneirando e misture com a batedeira. Para finalizar vamos adicionar o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorporar levemente a nossa massa, agora em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó, despeje toda a massa e leve para assar a fogo médio pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 55 minutos.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Cobertura e Recheio: Coloque todos os ingredientes dentro de uma panela e misture bem. Cozinhe em fogo médio até atingir o ponto do brigadeiro de colher que é quando você passa a espátula no fundo da panela e o caminho que se formou volta rapidamente. Faça uma camada de brigadeiro de ninho no fundo do pote, em seguida coloque uma camada do bolo de chocolate. Umedeça a camada de bolo com um pouco de leite e repita o processo até preencher todo o pote. Pra finalizar faça uma última camada de brigadeiro de ninho e decore como quiser.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA



Ingredientes:

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 1⁄2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de leite quente

1 pitada de sal

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Recheio e Cobertura:

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida

3 latas de leite condensado

3 caixinhas de creme de leite

300g de paçoca esfarelada

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo:

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dissolver o açúcar e a mistura ficar clara. Desligue a batedeira, adicione farinha de trigo aos poucos e misture até incorporar. Dissolva a manteiga no leite quente e coloque na mistura. Adicione o sal e o fermento em pó, bata novamente até ficar uma massa homogênea. Coloque a massa em uma assadeira (30 cm X 25 cm) untada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Tire do forno e deixe esfriar. Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem. Reserve.

Recheio e Cobertura: Em uma panela fora do fogo, coloque a manteiga derretida, o leite condensado, o creme de leite e a paçoca esfarelada e misture bem até que os ingredientes fiquem bem incorporados. Leve ao fogo alto, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso (cerca de 15 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar por 20 minutos para usar nos potes. Coloque primeiro uma camada de recheio no fundo do pote. Agora por cima do recheio adicione uma camada da massa de bolo esfarelada. Molhe um pouco a massa com leite condensado. Adicione mais uma camada do recheio e mais outra do bolo esfarelado. Você pode parar por aqui ou repetir o processo e fazer quantas camadas for necessário para completar o pote.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE CAFÉ



Ingredientes:

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 ½ xícara de água morna

1 colher de sopa de fermento

½ colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher essência de baunilha

Recheio e Cobertura:

1 caixa de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de café solúvel

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos em uma batedeira ou fuê, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogenia. Agora vamos acrescentar o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo; com a mistura homogenia adicione a farinha aos poucos peneirando e misture com a batedeira. Para finalizar vamos adicionar o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorporar levemente a nossa massa, agora em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó, despeje toda a massa e leve para assar a fogo médio pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 55 minutos.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Cobertura e Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture constantemente em fogo médio. O ponto que queremos atingir é o de colher “Passar a espátula no fundo da panela e voltar rapidamente. Com o brigadeiro no ponto de colher transfira-o para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE CHURROS



Ingredientes:

300g de açúcar (2 xícaras)

300g de margarina gelada (12 colheres de sopa)

4 ovos médios

300g de farinha de trigo com fermento (3 xícaras)

Adicione um pouco de canela na massa do bolo antes de assar ou coloque canela na hora da montagem, se não gostar não precisa colocar.

Recheio e Cobertura:

1 lata e meia de Doce de leite pronto

Canela e açúcar para polvilhar

Modo de preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofa. Unte uma forma, de preferência bem grande para que o bolo fique fino, e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, pôr o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180ºC por 25 minutos ou até dourar. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto. Corte o bolo em rodelinhas finas.

Recheio e Cobertura: Monte o bolo fazendo camadas de bolo branco, doce de leite e canela, no topo coloque doce de leite e polvilhe açúcar.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE COCO



Ingredientes:

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 1⁄2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de leite quente

1 pitada de sal

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Recheio e Cobertura:

1 lata de leite condensado

300ml de leite integral

100g de coco ralado

1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dissolver o açúcar e a mistura ficar clara. Desligue a batedeira, adicione farinha de trigo aos poucos e misture até incorporar. Dissolva a manteiga no leite quente e coloque na mistura. Adicione o sal e o fermento em pó, bata novamente até ficar uma massa homogênea. Coloque a massa em uma assadeira (30 cm X 25 cm) untada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Tire do forno e deixe esfriar. Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem. Reserve.

Recheio e Cobertura: Misture o leite condensado, leite, coco ralado e a manteiga até obter uma mistura homogênea. Leve ao fogo médio e mexa até engrossar (cerca de 1o minutos).

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Espere esfriar e use como recheio. Coloque primeiro uma camada de recheio no fundo do pote. Agora por cima do recheio adicione uma camada da massa de bolo esfarelada.

Molhe um pouco a massa com leite condensado. Adicione mais uma camada do recheio e mais outra do bolo esfarelado. Você pode parar por aqui ou repetir o processo e fazer quantas camadas for necessário para completar o pote.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE CREME DE AMEIXA



Ingredientes:

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 ½ xícara de água morna

1 colher de sopa de fermento

½ colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher essência de baunilha

Recheio e Cobertura:

1 Lata de doce de leite 395 gramas

200 ml de leite integral

100 gramas de ameixa

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

1/2 caixa de creme de leite

50 gramas de chocolate nobre meio amargo

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos em uma batedeira ou fuê, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogenia. Agora vamos acrescentar o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo; com a mistura homogenia adicione a farinha aos poucos peneirando e misture com a batedeira.

Para finalizar vamos adicionar o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorporar levemente a nossa massa, agora em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó, despeje toda a massa e leve para assar a fogo médio pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 55 minutos.

Cobertura e Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture constantemente em fogo médio. O ponto que queremos atingir é o de colher “Passar a espátula no fundo da panela e voltar rapidamente. Com o brigadeiro no ponto de colher acrescente o chocolate e misture bem até ficar homogêneo, em seguida transfira-o para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE LAKA



Ingredientes:

8 ovos

2 xícaras de açúcar cristal

2 xícaras de chá de leite

¼ xícara de óleo

3 colheres de sopa de margarina de boa qualidade

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 colheres de sopa de fermento (Uso Dr. Oetker)

1 pitadinha de sal

Recheio e Cobertura:

½ lata de creme de leite

¼ lata de leite condensado

1 copo de chantilly líquido

½ colher de sopa de Emustab para sorvete

200 gramas de chocolate branco derretido

200 gramas de chocolate branco ralado

4 colheres de sopa de leite Ninho

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados), misture delicadamente com um fouet (batedor), ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, com margarina e farinha de trigo. Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa, desligue.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Recheio e Cobertura: Na batedeira, bata o leite condensado com o creme de leite, acrescente o Emustab e em seguida o chantilly. Quando obter um creme fofo, acrescente o leite em pó e o chocolate ralado. Por último, acrescente o chocolate branco derretido, bata mais um pouco (3 minutos) e desligue a batedeira.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE NUTELLA



Ingredientes:

½ xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de leite morno

½ xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

Cobertura e Recheio:

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite (sem soro)

1 copo de leite (use a lata como medida)

1 colher (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 pote de Nutella

Modo Preparo:

Massa: Para preparar o bolo de chocolate de liquidificador para bolo no pote, você precisará colocar os ingredientes citados acima (menos a farinha e o fermento) no liquidificador e bater muito bem, cerca de aproximadamente 3 a 5 minutos; Em seguida, misture o fermento e a farinha de trigo em uma tigela de sua preferência, e logo depois de misturar acrescente o que você bateu no liquidificador até ficar uma massa homogênea; Unte e enfarinhe uma

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

assadeira de tamanho médio e despeje a massa homogênea; Agora é só colocar no forno para assar por cerca de 40 minutos.

Recheio e Cobertura: Em uma panela, misture o creme de leite, o leite condensado, o leite, a farinha de trigo e o chocolate em pó; leve ao fogo baixo/médio até chegar no ponto de brigadeiro (espere desgrudar do fundo da panela) sempre mexendo bem; Após chegar no ponto, desligue e deixe esfriar. Por fim, adicione a Nutella e o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Montagem: Separe um copo ou pote de aproximadamente 250ml; comece colocando uma camada fina de recheio no fundo, e em seguida uma camada de bolo; agora é só colocar mais uma de recheio, outra de bolo e, por fim, recheio. Prontinho!

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE OREO



Ingredientes:

3 ovos

1 ½ xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 ½ xícara de água morna

1 colher de sopa de fermento

½ colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 colher essência de baunilha

Recheio e Cobertura:

1 caixa de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga

6 biscoitos Oreo picado

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos em uma batedeira ou fuê, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogenia. Agora vamos acrescentar o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo; com a mistura homogenia adicione a farinha aos poucos peneirando e misture com a batedeira. Para finalizar vamos adicionar o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorporar levemente a nossa massa, agora em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó, despeje toda a massa e leve para assar a fogo médio pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 55 minutos.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Cobertura e Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture constantemente em fogo médio. O ponto que queremos atingir é o de colher “Passar a espátula no fundo da panela e voltar rapidamente”. Com o brigadeiro no ponto de colher acrescente os biscoitos picados e misture bem até ficar homogêneo, em seguida transfira-o para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DE OVOMALTINE



Ingredientes:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de chá de leite

1/4 xícara de óleo

3 colheres de sopa de margarina

4 xícaras de farinha de trigo

1 xicara de chocolate em pó

2 colheres de sopa de fermento

Recheio e Cobertura:

200g de Ovomaltine

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro; Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e o chocolate em pó; Misture delicadamente com um fouet; Ferva o leite, óleo e a margarina; Quando ferver despeje delicadamente na massa e misture com um fouet; Unte uma assadeira retangular com margarina e farinha de trigo. Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno); quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa e desligue.

Recheio e Cobertura: Bata o leite condensado com o creme de leite e o Ovomaltine no liquidificador por aproximadamente 8 minutos.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Montagem: Num potinho de sua preferência (vidro ou plástico) coloque uma colher do recheio; Em seguida, uma camada fina de bolo (você pode recortar com a massa do tamanho do potinho ou ainda esfarelar o bolo principal já frio); Vá intercalando as camadas de bolo com recheio; Finalize seu bolo de pote com uma camada do recheio, enfeitando castanhas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DIAMANTE NEGRO



Ingredientes:

8 ovos

2 xícaras de açúcar cristal

2 xícaras de chá de leite

¼ xícara de óleo

3 colheres de sopa de margarina de boa qualidade

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 colheres de sopa de fermento (Uso Dr. Oetker)

1 pitadinha de sal

Recheio e Cobertura:

1 ½ lata de leite condensado

2 latas de leite líquido

4 colheres de sopa de amido de milho

300 gramas de chocolate amargo

150 gramas de castanha de caju triturada

3 colheres de sopa de cacau 50%

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados), misture delicadamente com um fouet (batedor), ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, com margarina e farinha de trigo. Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa, desligue.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Recheio e Cobertura: Faça um brigadeiro cremoso com a 1 lata de leite condensado, o chocolate amargo e o cacau, acrescente o leite líquido já com o amido (dissolver o amido no leite) e mexa até ficar pastoso. Quando estiver pastoso, acrescente a castanha e meia lata de leite condensado, mexa e desligue o fogo. Monte o bolo fazendo camadas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DOCE DE LEITE



Ingredientes:

8 ovos

2 xícaras de açúcar cristal

2 xícaras de chá de leite

¼ xícara de óleo

3 colheres de sopa de margarina de boa qualidade

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 colheres de sopa de fermento (Uso Dr. Oetker)

1 pitadinha de sal

Recheio e Cobertura:

2 latas de leite condensado cozida por 40 minutos

1 lata de ameixa em calda

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados), misture delicadamente com um fouet (batedor), ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, com margarina e farinha de trigo. Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa, desligue.

Recheio e Cobertura: Pique as ameixas e agregue ao doce de leite, mexa e acrescente o creme de leite, até ficar pastoso/molinho. Monte o bolo fazendo camadas de bolo, recheio, no topo coloque ameixa inteira se preferir.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE DOIS AMORES



Ingredientes:

300g de açúcar (2 xícaras)

300g de margarina gelada (12 colheres de sopa)

4 ovos médios

300g de farinha de trigo com fermento (3 xícaras)

Recheio e Cobertura:

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

6 colheres de chocolate em pó

Modo de preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofa. Unte uma forma, de preferência bem grande para que o bolo fique fino, e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, pôr o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180ºC por 25 minutos ou até dourar. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto. Corte o bolo em rodelinhas finas.

Recheio e Cobertura: Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 1 de creme de leite e o chocolate em pó, leve ao fogo baixo, deixe ferver mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Em outra panela coloque a outra lata de leite condensado, a outra de creme de leite, leve ao fogo baixo e deixe ferver, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Faça camadas de bolo branco com cobertura de chocolate e também de bolo de chocolate com cobertura branca, no final coloque as coberturas meio a meio no topo.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE FLORESTA NEGRA



Ingredientes:

300g de açúcar (2 xícaras)

300g de margarina gelada (12 colheres de sopa)

4 ovos médios

300g de farinha de trigo com fermento (3 xícaras)

Recheio e Cobertura:

1 caixinha pequena de chantilly pronto

Cerejas em conserva à gosto

Raspas de chocolate ao leite ou meio amargo (opcional)

Modo de preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofa. Unte uma forma, de preferência bem grande para que o bolo fique fino, e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, pôr o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180ºC por 25 minutos ou até dourar. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto. Corte o bolo em rodelinhas finas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Recheio e Cobertura: Use a massa de bolo de chocolate, monte o bolo fazendo camadas de chantilly junto com as cerejas, e finalize usando o chantilly, as cerejas e as raspas de chocolate.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE LEITE NINHO COM MORANGOS



Ingredientes:

300g de açúcar (2 xícaras)

300g de margarina gelada (12 colheres de sopa)

4 ovos médios

300g de farinha de trigo com fermento (3 xícaras)

Recheio e Cobertura:

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

6 colheres (de sopa) de leite ninho

20 morangos

Modo de preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofa. Unte uma forma, de preferência bem grande para que o bolo fique fino, e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, pôr o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180ºC por 25 minutos ou até dourar. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto. Corte o bolo em rodelinhas finas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Recheio e Cobertura: Coloque o leite condensado e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo baixo, deixe ferver até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo, adicione o leite ninho e misture. Deixe esfriar e coloque em um saco de confeita com um bico pitanga. Decore o bolo fazendo camadas de bolo cobrindo com o recheio de leite ninho e morangos picados, no final cubra com o recheio e um morango.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE MARACUJÁ



Ingredientes:

300g de açúcar (2 xícaras)

300g de margarina gelada (12 colheres de sopa)

4 ovos médios

300g de farinha de trigo com fermento (3 xícaras)

Recheio e Cobertura:

2 xícaras de suco de maracujá

4 colheres de amido de milho

6 gemas

1 xícara de água

1 e ½ xícara de açúcar

200ml de leite

1 colher (de sopa) de manteiga)

Modo de preparo:

Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada. Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater. Depois de incorporar os ovos, adicione a farinha aos poucos, batendo em velocidade mínima. Depois de colocar tudo bata por mais 2 minutos em velocidade máxima. A massa fica cremosa e fofa. Unte uma forma, de preferência bem grande para que o bolo fique fino, e coloque a massa, espalhe com uma colher, deixa a massa reta para que não cresça mais de um lado. Nunca coloque massa passando da metade da forma, pôr o bolo vai crescer e pode ficar cru dentro ou derramar. Asse em forno pré-aquecido à 180ºC por 25 minutos ou até dourar. Não abra o forno antes de 20 minutos. Fure a massa com um palitinho, se ele sair limpo está pronto. Corte o bolo em rodelinhas finas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

Recheio e Cobertura: Leve ao fogo brando, sem mexer até formar uma calda. Reserve. Dissolva o amido de milho no suco de maracujá, adicione as gemas peneiradas e misture. Acrescente essa mistura à calda reservada. Leve novamente ao fogo brando, sem mexer até engrossar. Retire do fogo, misture o leite e a manteiga. Faça camadas de bolo branco com o creme ou de bolo de chocolate com o creme. Finalize com o creme e polpa de maracujá.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE POTE SONHO DE VALSA



Ingredientes:

8 ovos

2 xícaras de açúcar cristal

2 xícaras de chá de leite

¼ xícara de óleo

3 colheres de sopa de margarina de boa qualidade

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

2 colheres de sopa de fermento (Uso Dr. Oetker)

1 pitadinha de sal

Recheio e Cobertura:

1 Lata de leite condensado

1 Caixa de creme de leite

3 Bombons sonho de valsa (somente o miolo)

2 latas de leite líquido

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com

4 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de essência de baunilha branca

100 gramas de amendoim triturado

100 gramas de castanha triturada

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar, até obter um creme fofo e claro. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (peneirados), misture delicadamente com um fouet (batedor), ferva o leite, óleo e a margarina. Quando ferver, despeje delicadamente na massa e misture com um fouet. Unte uma assadeira retangular, de 30x35cm, com margarina e farinha de trigo. Asse em forno baixo/médio, por aproximadamente 30 minutos (depende do seu forno). Quando ficar dourado, enfiar uma faca e sair limpa, desligue.

Recheio e Cobertura: Leve ao fogo o leite condensado e as oleaginosas, faça um brigadeiro cremoso. Acrescente os bombons e em seguida o creme de leite e o leite líquido já com o amido (dissolver o amido no leite). Mexa até ferver, acrescente a essência, misture e quando estiver cremoso desligue o fogo e reserve. Com o creme sonho de valsa completamente frio, bata na batedeira com 1 colher de sopa de Emustab para sorvete. Monte o bolo fazendo camadas.

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com



Produzido por: Chacal Digital Ltda

@omundogourmetoficial

Licenciado para - LEANDRO BEDIN NASCIMENTO - 32580192824 - Protegido por Eduzz.com