

# BOLO NO POTINHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos

1 copo de leite

1 copo de óleo

2 copos de farinha de trigo

1 copo de chocolate em pó

1 copo de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

### CREME BELGA:

Creme belga:500 ml de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de maisena

2 gemas

gotas de baunilha a gosto

1 caixa de creme de leite (acrescente depois de bem frio)

morangos picados

### FALSO GANACHE:

Falso ganache:2 latas de creme de leite com soro

8 colheres (sopa) de chocolate em pó

8 colheres (sopa) de açúcar refinado

morangos picados para decorar

## MODO DE PREPARO

### BOLO DE CHOCOLATE:

Bolo de chocolate:Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve pra assar em forno preaquecido em temperatura média.

### CREME BELGA:

Creme belga:Levo ao fogo até engrossar, depois de frio acrescento o creme de leite.

#### FALSO GANACHE:

Falso ganache:Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo baixo, assim que engrossar retire e utilize.

#### MONTAGEM:

Montagem:Depois é só montar no potinho de 146 ml uma camada de bolo, creme belga, morangos picados, mais uma camada de bolo e o falso ganache.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21057-bolo-no-potinho.html>