

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>