

# BOLO NO POTE

## INGREDIENTES

### MASSA

3 ovos

3 copos (americano) de farinha de trigo

2 copos (americano) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga

1 copo (americano) de leite

3 colheres de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

leite de coco para molhar o bolo

coco ralado e chocolate granulado para polvilhar

potes descartáveis

### RECHEIO E COBERTURA DE BRIGADEIRO DE COLHER

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 lata de creme de leite sem soro

### RECHEIO E COBERTURA DE BEIJINHO DE COLHER

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

50 g de coco ralado

1 lata de creme de leite sem soro

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO E COBERTURA DE BRIGADEIRO DE COLHER

Recheio e cobertura de brigadeiro de colher Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.

Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e adicione o creme de leite misturando bem.

Deixe esfriar e reserve.

#### RECHEIO E COBERTURA DE BEIJINHO DE COLHER

Recheio e cobertura de beijinho de colherEm uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado.

Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo, adicione o creme de leite, misture bem e reserve.

#### MONTAGEM

Depois de cortar o bolo ao meio com um cortador ou a boca de um copo, corte rodelas do tamanho que cabe na embalagem.

Vá cortando até terminar o bolo todo.

Dentro da embalagem, coloque um pouco de beijinho de colher, uma rodelas de bolo, molhe com leite de coco, adicione o beijinho de colher, outra rodelas de bolo, molhe e coloque o brigadeiro de colher.

Por fim, polvilhe o coco ou chocolate granulado.

Tampe a embalagem e leve a geladeira.

Faça isso até que terminem todas as rodelas de bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26583-bolo-no-pote.html>