

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 colher Em 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 rodela do tamanho que cabe na embalagem.

Vá cortando até terminar o bolo todo.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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