

RENDA EXTRA

Bolos no pote

*10 receitas lucrativas
para iniciantes*

Oferta
especial

R\$3,90



Mariane Oliveira

- **Aviso Legal e Direitos Autorais**

Este conteúdo foi idealizado e desenvolvido pela autora Mariane Oliveira e encontra-se protegido pelas leis de direitos autorais. É expressamente proibida a cópia, reprodução, distribuição, venda ou qualquer forma de comercialização deste material sem autorização prévia e por escrito da autora. Todas as informações, métodos, exemplos e orientações aqui apresentados são fruto de sua mentoria, com apoio de inteligência artificial apenas para revisão e melhoria textual, por meio da plataforma de sites WebNode. Ao acessar este conteúdo, você declara estar ciente de que qualquer uso indevido poderá resultar em medidas legais cabíveis, preservando a integridade e originalidade do trabalho da autora.

As imagens de fotos foram selecionadas na plataforma de design gráfico [Canva.com](https://www.canva.com), apenas para fins ilustrativos. As pessoas mostradas nas imagens não são modelos.

Bem-vindo ao universo delicioso dos bolos no pote! Este eBook foi criado para ajudar você a transformar receitas simples em sobremesas irresistíveis, perfeitas para vender ou surpreender quem você ama. Aqui, você vai aprender desde a escolha dos ingredientes até a montagem em camadas, garantindo sabor, textura e uma apresentação que encanta aos olhos. Mesmo que você seja iniciante na cozinha, encontrará orientações claras, dicas práticas e combinações de sabores testadas e aprovadas.

Ao longo das próximas páginas, vamos falar sobre higiene, conservação, custos e precificação, para que seus bolos no pote sejam não apenas deliciosos, mas também lucrativos. Use este material como um guia de consulta rápida no dia a dia, marque suas receitas favoritas e adapte tudo ao seu gosto. Agora é a sua vez de colocar a mão na massa, soltar a criatividade e descobrir como pequenos potes podem abrir grandes oportunidades.

*Como fazer
bolo no pote
para vender
ou saborear*



O bolo no pote é uma ótima opção para quem quer ganhar dinheiro extra ou simplesmente preparar uma sobremesa prática e deliciosa. A base é simples: um bolo fofinho, um recheio cremoso e uma boa montagem em camadas. Você pode variar sabores, cores e coberturas, criando combinações irresistíveis para todos os gostos.

Comece assando um bolo simples, como massa de chocolate ou baunilha, em forma retangular. Depois de frio, esfarele ou corte em discos. Prepare um recheio cremoso, como brigadeiro mole, creme de leite condensado com creme de leite, ou ganache. Em potes limpos e esterilizados, alterne camadas de bolo e creme, finalizando com cobertura e confeitos. Feche bem, etiquete com sabor e data, e mantenha refrigerado. Assim, você terá um produto bonito, saboroso e pronto para consumo ou venda.

Ingredientes básicos para um bolo no pote clássico de chocolate:

- Massa: 3 ovos, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 e 1/2 xícara de açúcar, 1 xícara de leite, 1/2 xícara de óleo, 1 xícara de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de fermento.
- Recheio: 1 lata de leite condensado, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, 1/2 caixinha de creme de leite.
- Calda: 1 xícara de leite com 2 colheres (sopa) de chocolate em pó.
- Montagem: Potes com tampa, limpos e secos, e confeitos ou raspas de chocolate para decorar.

Asse a massa, prepare o brigadeiro cremoso, umedeça o bolo com a calda e monte em camadas. Deixe gelar por algumas horas antes de servir ou vender.

Para bolo no pote, a massa mais usada é a de pão de ló ou massa de bolo simples e bem fofinha, levemente úmida e fácil de esfarelar sem ficar seca. Normalmente prepara-se uma massa básica de baunilha ou chocolate, com ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo ou manteiga e leite. O importante é que ela asse reta, sem crescer demais no centro, para poder ser cortada ou esfarelada em camadas. Evite massas muito pesadas, como bolo inglês ou de frutas cristalizadas, pois não acomodam bem no pote e podem ficar secas. Uma massa leve, úmida e neutra combina melhor com recheios variados, como brigadeiro, beijinho, ganache ou creme de leite em pó.

Para vender bolos no pote de forma prática, higiênica e atrativa, é importante escolher bem os descartáveis. O principal item são os potes plásticos transparentes com tampa, geralmente de 150 ml a 300 ml, que permitem visualizar as camadas do bolo. Dê preferência a potes com fechamento firme para evitar vazamentos durante o transporte e o armazenamento.

Além dos potes, utilize colheres descartáveis (de preferência reforçadas), etiquetas adesivas para colocar sabor, data de validade e sua marca, e sacos plásticos ou caixinhas para acomodar vários potes em entregas. Para quem vende em grande quantidade, bandejas descartáveis ajudam a organizar os potes na vitrine ou no freezer. Se quiser um visual mais premium, você pode usar fitas, tags personalizadas e até rótulos sleeve em volta do pote, sempre mantendo a segurança alimentar em primeiro lugar.

*Lucro e preço
de venda do
bolo no pote*



BOLO NO POTE

200 ML

Indicado quando o custo dos ingredientes fica entre R\$ 2,00 e R\$ 3,00 por unidade.

Gera margem de lucro aproximada de 100% a 200%, dependendo do sabor, da embalagem e da região.

R\$ 6,00 – R\$ 8,00



BOLO NO POTE

250 ML

Ideal se o custo total (massa, recheio, pote, etiqueta e gás/energia) fica entre R\$ 3,00 e R\$ 4,00. Permite boa margem de lucro, especialmente para sabores especiais ou receitas mais recheadas.

**R\$ 8,00 – R\$
10,00**



BOLO NO POTE GOURMET

Versão com ingredientes premium (chocolate nobre, frutas frescas, confeitos, decoração). Custo costuma ficar entre R\$ 4,00 e R\$ 6,00, com foco em valor agregado e apresentação diferenciada.

***R\$ 10,00 – R\$
14,00***



*10 receitas
deliciosas de
bolo no pote*



BOLO NO POTE DE CHOCOLATE

Massa de chocolate fofinha, recheio cremoso de brigadeiro e montagem em camadas no pote. Ingredientes simples: farinha, açúcar, ovos, leite, cacau em pó, manteiga e chocolate em barra. O passo a passo inclui assar a massa em forma rasa, esfarelar, preparar o brigadeiro no fogão, umedecer a massa com calda de leite e chocolate e alternar camadas de bolo e creme até encher o pote.



BOLO NO POTE DE MORANGO

Massa branca leve combinada com creme de leite condensado e pedaços frescos de morango. Use farinha, ovos, açúcar, leite, manteiga e essência de baunilha para a massa. Cozinhe um creme tipo beijinho sem coco, deixe esfriar e intercale no pote com cubinhos de bolo e morangos picados. Finalize com chantilly e morangos fatiados por cima.



BOLO NO POTE DE CENOURA

Clássico bolo de cenoura com cobertura de chocolate em versão no pote. Bata cenoura, óleo, ovos e açúcar, misture com farinha e fermento e asse em forma baixa. Prepare uma calda cremosa de chocolate com leite condensado e cacau. Esfarele o bolo, umedeça com calda de leite e monte camadas alternadas de massa e cobertura até o topo do pote.



BOLO NO POTE DE LEITE NINHO

Massa branca neutra combinada com creme de leite em pó bem suave. Faça o bolo simples de baunilha, asse e esfarele. Para o recheio, misture leite condensado, creme de leite e leite em pó até ficar firme. Monte no pote com camadas de bolo umedecido em leite e creme de leite ninho, finalizando com leite em pó peneirado por cima.



BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO

Perfeita combinação de chocolate com coco. Prepare massa de chocolate básica e um recheio cremoso de coco com leite condensado e creme de leite. Umedeça o bolo com calda de leite de coco, faça camadas generosas de massa e recheio e finalize com ganache de chocolate por cima. Ideal para vender ou servir gelado.



BOLO NO POTE DE LIMÃO

Bolo leve com sabor cítrico e creme azedinho. Faça massa branca com raspas de limão, asse e deixe esfriar. Prepare um creme de limão misturando leite condensado, creme de leite e suco de limão até engrossar. Monte no pote com camadas de bolo umedecido em leite e creme, decorando com raspas de limão na finalização.



BOLO NO POTE DE DOCE DE LEITE

Massa amanteigada combinada com doce de leite cremoso. Asse um bolo simples de baunilha, esfarele e reserve. Misture doce de leite com creme de leite para ficar mais leve. Umedeça a massa com calda de leite e açúcar e faça camadas alternadas de bolo e creme de doce de leite, finalizando com pitangas no topo.



BOLO NO POTE DE PAÇOCA

Receita perfeita para quem ama amendoim. Prepare massa de amendoim ou massa branca simples e esfarele. Misture doce de leite, creme de leite e paçoça triturada para o recheio. Monte no pote com camadas de bolo, creme e paçoça esfarelada, pressionando levemente para firmar. Sirva bem gelado para realçar o sabor.



BOLO NO POTE DE RED VELVET

Massa vermelha macia com leve sabor de cacau e recheio de cream cheese. Prepare a massa com buttermilk, corante vermelho e cacau, asse em forma rasa e esfarele. Bata cream cheese, manteiga, açúcar e baunilha até formar um creme liso. Monte no pote alternando bolo e creme, finalizando com farelos vermelhos por cima.



BOLO NO POTE DE CAFÉ

Opção sofisticada com sabor marcante de café. Faça massa de chocolate ou baunilha aromatizada com café solúvel. Para o recheio, prepare um creme de café com leite condensado, creme de leite e café forte. Umedeça o bolo com calda de café adoçada e monte camadas no pote, finalizando com cacau em pó ou grãos de café.



*Clique e Compre
Ebooks*

**CONTINUE
APRENDENDO**

