# BOLO VULCÃO DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

## INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite em pó

1 xícara de água

1 xícara de óleo

3 xícaras de farinha

1 colher (sopa) de fermento

Cobertura:

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

1 xícara de leite em pó

1 xícara de leite

1/2 caixa de creme de leite

Recheio:

4 colheres (sopa) de nutella

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Massa

Em um recipiente, coloque os ovos, o açúcar e o leite em pó, misture bem

Em uma panela, adicione 1 xícara de água e 1 xícara de óleo, reserve

Volte ao recipiente e adicione 3 xícaras de farinha e a mistura de óleo e água quente

Adicione o restante das farinhas aos poucos

Adicione fermento e mexa até formar uma massa homogênea

Despeje a massa em uma forma de furo no meio untada com farinha e açúcar

Leve ao forno (180° C) por cerca de 50 minutos

Cobertura

Em uma panela, misture a manteiga, o lete condensado, o leite em pó e o leite

Misture até soltar do fundo da panela

Acrescente o creme de leite e mexa bem

Recheio

Misture a nutella com o creme de leite

Montagem

Coloque o recheio de nutella no centro do bolo, preenchendo todo o espaço

Em seguida cubra todo o bolo com a cobertura de leite em pó

Para finalizar polvilhe leite em pó

Que tal conferir essa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10635-bolo-vulcao-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html