BOLO DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

5 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

1 colher de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pote de creme de avelã

MODO DE PREPARO

Com uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até formar um creme

Acrescente o óleo e a essência de baunilha e bata por mais 2 minutos

Acrescente a farinha e o leite morno aos poucos, batendo na mão

Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente

Coloque em uma forma untada e enfarinhada

Asse em um forno preaquecido em 180

Deixe esfriar e faça um furo no meio do bolo, como se fosse uma tampa

Derrame 2/3 so pote de creme de avelã no furo

Tape o buraco do bolo com o próprio bolo retirado

Cubra com o resto do creme de avelã

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11431-bolo-de-creme-de-avela.html