BOLO VULCÃO DE LEITE NINHO COM MORANGOS

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 xícara de água em temperatura ambiente

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó.

Cobertura

1 1/2 lata ou caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

4 colheres (sopa) cheias de leite Ninho (ou leite em pó de sua preferência)

1 caixinha de morangos limpos e frescos

MODO DE PREPARO

Massa

Separe as claras e as gemas. Bata as claras em ponto de neve e reserve.

Na batedeira ou na mão, bata as gemas com o açúcar e o óleo, até que fique bem misturado.

Acrescente a farinha de trigo, peneirada, e vá intercalando com a água, misture muito bem.

Adicione as claras em neve e, por fim, o fermento em pó. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno aquecido a 180º, por uns 45 minutos.

Cobertura

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o leite Ninho, misture muito bem, leve em fogo médio-baixo até virar um brigadeiro e começar a desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e adicione o creme de leite. Reserve até esfriar.

Montagem

Desenforme o bolo e deixe esfriar. No furo do bolo, coloque camadas da cobertura com morangos picados, depois despeje toda a cobertura no restante do bolo. Para decora, peneire leite Ninho por cima e coloque alguns morangos inteiros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13001-bolo-vulcao-de-leite-ninho-com-morangos.html