

# BOLO DE CREME DE AVELÃ COM LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:5 gemas  
2 xícaras de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de leite fervendo  
1 colher (sopa) de fermento  
5 claras em neve

### RECHEIO DE CREME DE AVELÃ:

Recheio de creme de avelã:1 caixinha de morango  
2 xícaras de creme de avelã  
10 colheres (café) de leite em pó  
200 ml de creme para chantilly

### RECHEIO DE LEITE EM PÓ:

Recheio de leite em pó:1 lata de leite condensado  
200 g de manteiga sem sal  
8 colheres (sopa) de leite em pó  
2 latas de creme de leite sem soro bem gelado

### PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo:3 xícaras de água  
1 xícara de açúcar  
2 colheres (chá) de baunilha

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata até virar um creme as gemas e o açúcar.  
Acrescentar aos poucos a farinha, o leite e o fermento.  
Coloque as claras em neve por ultimo, delicadamente e mexendo com uma espátula.

Unte uma forma com farinha de trigo e manteiga.

Leve para assar até dourar.

#### RECHEIO DE CREME DE AVELÃ:

Recheio de creme de avelã: Bata o chantilly por 3 minutos.

Acrescente o creme de avelã e o leite em pó.

Bata novamente até formar um chantilly bem firme.

Antes de cobrir e/ou rechear o bolo, deixe esse creme por uns 30 minutos na geladeira.

Recheie a primeira camada do bolo.

#### RECHEIO DE LEITE EM PÓ:

Recheio de leite em pó: Bata na batedeira a manteiga sem sal com o leite condensado até engrossar.

Coloque aos poucos, sem parar de bater, as colheres de leite em pó uma a uma.

Desligue a batedeira e coloque o creme de leite BEM GELADO.

Bata novamente.

Antes de cobrir e/ou rechear o bolo, deixe esse creme por uns 30 minutos na geladeira.

Recheie a segunda camada do bolo.

#### COBERTURA/;

Cobertura/; Leve 3 colheres de creme de avelã ao microondas por 30 segundos.

Lave e seque os morangos.

Mergulhe as pontas dos morangos no creme de avelã derretido e decore o bolo.

Pode ser utilizado qualquer um dos recheios para cobrir o bolo ou até mesmo uma mescla de ambos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14697-bolo-de-creme-de-avela-com-leite-em-po.html>