

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 forma um chantilly bem firme.

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

Recheia a segunda camada do bolo.

COBERTURA/:

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

Lave e seque os morangos.

Mergulhe as pontas do morango no creme de avelã derretido e decore o bolo.

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

©2026 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>