

BOLO VULCÃO LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

MASSA

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno

CALDA

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 latas de creme de leite
- 150 ml leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 6 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Para o bolo misture os ovos açúcar a farinha e o achocolatado

Coloque o leite morno e misture bem

Adicione por ultimo o fermento

Utilize uma forma de furo no meio (forma redonda TAM grande)

Unte a forma com margarina e farinha de trigo e leve no forno o bolo por aproximadamente 30 minutos

Depois de assado espere esfriar

Para a calda

Misture todos os ingredientes e leve no fogo mexendo sempre para não queimar o fundo

Mexa ate ferver e desgrudar do fundo

Se dor preciso adicione mais uma colher de maizena dissolvida em dois dedos de água para engrossar mais a calda

Espere a calda esfriar desenforme o bolo em um prato de sua escolha, coloque a calda no furo do bolo e depois por cima do bolo

Decore com morangos ou algo do seu gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15226-bolo-vulcao-leite-em-po.html>