BOLO VULCÃO DE CREME DE AVELÃ COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

COBERTURA DE LEITE EM PÓ:

Cobertura de leite em pó:1 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara de leite em pó

COBERTURA DE CREME DE AVELÃ:

Cobertura de creme de avelã:3 colheres (sopa) de creme de avelã

Leite em pó para finalizar

MODO DE PREPARO

COBERTURA DE LEITE EM PÓ:

Cobertura de leite em pó:Enquanto isso, leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e as colheres (sopa) de leite em pó, e misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem:Após o bolo sair do forno, adicione o creme de avelã no centro do bolo e cubra o restante do bolo com o brigadeiro de leite em pó ainda quente.

Decore com leite em pó e prontinho!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15248-bolo-vulcao-de-creme-de-avela-com-leite-em-po.html