

BOLO VULCÃO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 ovos

1 xícara de água

4 colheres de leite em pó

1/2 xícara de óleo

1 colher de fermento

CREME:

Creme: 1 caixa de leite condensado

2 caixas de creme de leite

6 colheres cheias de leite em pó

2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Leve ao fogo 1 caixa de leite condensado, 1 creme de leite, as 6 colheres cheias de leite em pó e as 2 colheres de amido, mexendo bem até desgrudar do fundo da panela.

Em seguida, coloque em um prato e espere esfriar bem.

Com o bolo e o recheio já frios, leve o recheio à batedeira com a outra caixa de creme de leite e bata bem.

Em seguida, coloque o creme no meio do bolo até transbordar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15819-bolo-vulcao-de-leite-ninho.html>