

BOLO DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

para a massa:

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 xícara (chá) de água fervente

para o primeiro recheio:

7 colheres (sopa) de leite em pó

1 lata de leite condensado

para o segundo recheio:

4 colheres (sopa) de creme de avelã

MODO DE PREPARO

para a massa:

misture todos os ingredientes da massa em um recipiente redondo, mexa bem e logo depois, adicione a água fervente e mexa até ficar com consistência.

leve ao forno pré aquecido a 180º C por 35 minutos.

ao retirar do forno, aguarde esfriar e corte o bolo em duas camadas.

recheio:

misture o leite em pó com o leite condensado em um recipiente separado, e derreta as 4 colheres de creme de avelã em outro recipiente.

recheie o bolo como preferir.

uma alternativa é rechear metade de leite em pó e metade creme de avelã no meio, e o topo do mesmo jeito, porém de forma alternada.

se quiser, use granulado e leite em pó para enfeitar o topo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16264-bolo-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html>