BOLO VULCÃO LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

MASSA

Massa:4 ovos

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite em pó
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

COBERTURA DE CREME DE AVELÃ

Cobertura de creme de avelã:1 copo americano de creme de avelã

- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de leite

COBERTURA DE LEITE EM PÓ

Cobertura de leite em pó:1 caixa de creme de leite

- 1 caixa de leite condensado
- 6 colheres (sopa) cheias de leite em pó

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, coloque o creme de avelã, o creme de leite e o leite, e leve ao fogo baixo, mexendo até obter um creme liso.

Em uma outra panela, coloque todos os ingredientes da cobertura de leite de em pó, leve ao fogo e mexa até obter um creme espesso.

MONTAGEM:

Montagem: Após desenformar o bolo, coloque a cobertura que preferir por baixo, e deixe endurecer um pouco para logo após colocar a outra cobertura por cima.

Comece do meio do bolo, até chegar ao topo, deixando escorrer pelo bolo.

O seu bolo vulcão de leite em pó com creme de avelã está pronto!

Delicie-se com esta maravilha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16835-bolo-vulcao-leite-em-po-com-creme-de-avela.html}$