

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16835-bolo-vulcao-leite-em-po-com-creme-de-avela.html>