

BOLO VULCÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 gemas
4 claras em neve
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
1 xícara de achocolatado
1 xícara de água fervendo
2 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:
4 gemas
2 latas de leite condensado
2 colheres de margarina
4 xícaras de leite
2 xícaras de achocolatado

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Na panela, misture bem as gemas e o leite condensado. Acrescente a margarina, o leite e o achocolatado, ferver em fogo brando até o ponto de brigadeiro mole.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo no meio quando estiver frio. Acrescente o recheio, coloque a outra parte e cubra com o restante do recheio. Se preferir, cubra com granulado ou morangos.