

BOLO DE OVOMALTINE CROCANTE

INGREDIENTES

2 ovos

150 ml de leite

1 pacote de mistura para bolo vilma sabor chocolate

1 pacote de mistura para bolo vilma sabor coco

1 pacotinho de mistura para recheio de bolo sabor chocolate de sua preferencia

1 potinho de ovo maltine creme crocante de 380g

3 pacotinhos de confete

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha, ou bata na batedeira, os ovos, com o leite, e os dois pacotes de massa vilma, juntamente com o pacotinho de mistura para recheio, mexa bastante ate que a massa fique cremosa.

Leve ao forno em uma forma de sua preferênciã por 40 minutos na temperatura de 200º C para fornhos comum, microondas pode ser 150º C.

Depois de assado, retire-o da forma e comece a rechear com o ovomaltine, logo apos jogue o confete e pronto.

Só levar para a geladeira e deixe por algumas horas, e pronto já pode se deliciar com essa gostosura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26916-bolo-de-ovomaltine-crocante.html>