

BOLO VULCÃO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura: 1 lata de leite condensado

100 g de creme de leite

150 g de manteiga em temperatura ambiente

2 xícaras de leite em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o açúcar e o leite

Peneire a farinha de trigo e o fermento

Unte uma forma com furo no meio com manteiga e farinha

Leve ao forno preaquecido a 180

Bata o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o leite em pó com a batedeira

Despeje a calda sobre o bolo, do furo central até escorrer por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12288-bolo-vulcao-de-leite-em-po.html>