

Bolo Vulcão Prestígio Recheado – por Miguel Ribeiro

APROVEITE E ADQUIRA NOSSA APOSTILA COM 20 RECHEIOS IGUAIS A ESTE POR 19,90

Massa

2 xícaras de farinha de trigo
3 gemas de ovo
3 clara em neve
1 xicara de chocolate em pó 50%
1 xícara de leite
2 colheres de margarina
1 xícara de açúcar
1 Colher de fermento

Bata todos os ingredientes exceto as claras em neve e o fermento. Adicione as claras em neve, depois o fermento, despeje em uma forma com furo 22cm, leve ao forno por aproximadamente 40 minutos em 180º

APROVEITE E ADQUIRA NOSSA APOSTILA COM 20 RECHEIOS IGUAIS A ESTE POR 19,90

Recheio

2 caixa de creme de leite
2 latas de leite condensado
100 gramas de coco ralado

2 colheres de margarina
Leve todos os ingredientes ao fogo, exceto o coco ralado
Mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente o coco ralado

APROVEITE E ADQUIRA NOSSA APOSTILA COM 20 RECHEIOS IGUAIS A ESTE POR 19,90

Cobertura

1 caixa de leite condensado
Meia caixa de creme de leite
1 Colher de margarina
6 colheres de chocolate em pó 50%
Leve os ingredientes ao fogo até engrossar, exceto o creme de leite, desligue o fogo e acrescente o creme de leite

APROVEITE E ADQUIRA NOSSA APOSTILA COM 20 RECHEIOS IGUAIS A ESTE POR 19,90

APROVEITE E ADQUIRA NOSSA APOSTILA COM 20 RECHEIOS IGUAIS A ESTE POR 19,90