

BOLO DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

5 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite morno
1 colher de essência de baunilha
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pote de creme de avelã

MODO DE PREPARO

Com uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até formar um creme
Acrescente o óleo e a essência de baunilha e bata por mais 2 minutos
Acrescente a farinha e o leite morno aos poucos, batendo na mão
Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente
Coloque em uma forma untada e enfarinhada
Asse em um forno preaquecido em 180
Deixe esfriar e faça um furo no meio do bolo, como se fosse uma tampa
Derrame 2/3 do pote de creme de avelã no furo
Tape o buraco do bolo com o próprio bolo retirado
Cubra com o resto do creme de avelã

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11431-bolo-de-creme-de-avela.html>