BOLO CREME COM AVELÃ

INGREDIENTES

1 bolo tipo inglês grande ou 1 e 1/2 pequeno da sua preferência

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 vidro pequeno de leite de coco

1 caixa de leite condensado

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (chá) de essência de baunilha

1/2 xícara (chá) de avelã moída grosso

MODO DE PREPARO

Modo de preparo

Corte o bolo em fatias médias, pegue um pirex ou forma pequena e reserve

Em uma panela média, coloque todos os ingredientes menos o bolo e a avelã

Quando o creme começar a engrossar, deixe em fogo baixo e continue mexendo até começar a levantar fervura

Coloque uma camada do creme para forrar o pirex ou a forma e cubra com uma camada de pedaços do bolo, mais uma camada de creme e polvilhe com metade das avelãs moídas, mais uma camada de bolo, mais uma camada de creme e, para finalizar, polvilhe o resto das avelãs

Espere esfriar e leve à geladeira por mais 1 hora

Sirva frio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8780-bolo-creme-com-avela.html