

# Bolo Vulcão de Leite Ninho Massa de Chocolate

 culinariaterapia.com/bolo-vulcao-de-leite-ninho-massa-de-chocolate

Dyne e Zinha



Aprenda como fazer um saboroso Bolo Vulcão de Leite Ninho Massa de Chocolate, uma [receita perfeita](#) para economizar ou ter uma renda extra.

## Ingredientes:

### **Bolo:**

- 2 ovos;
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml), ou 100 g de gordura de sua preferência;
- 3/4 de xícara de chá de açúcar (150 g), as nossas xícaras de chá são de 200 ml;
- 1 xícara de chá de leite (200 ml);
- 1 xícara de chá de nescau, é igual a 6 colheres de sopa bem cheias ou 115 g de nescau;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (total de 250 g), em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g de farinha de trigo;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

### **Cobertura de leite ninho:**

- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);

- 2 xícaras de chá de leite em pó (total de 200 g), em cada xícara de chá de 200 ml cabe 100 g de leite em pó;

## Como fazer Bolo Vulcão de Leite Ninho Massa de Chocolate

---

### **Bolo:**

1. Primeiramente comece batendo os ovos com o açúcar e o óleo por 2 minutos (pode usar batedeira ou liquidificador).
2. Em seguida adicione o leite, o nescau, a farinha de trigo e o sal e misture bem até ficar uma massa lisinha.
3. Logo depois acrescente o fermento e misture delicadamente.
4. Assim feito despeje a massa em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura (untamos apenas com manteiga ou margarina, mas você pode enfarinhar se desejar).
5. Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por 25 min aprox. desenforme levemente morno, aguarde esfriar para cobrir com o creme de leite ninho.

### **Cobertura de leite ninho:**

Então é só misturar tudo e cobrir o bolo, não vai ao fogo e é muito fácil de fazer.

Logo depois decore à gosto, aqui nós decoramos com morangos em metades.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

### **Veja o vídeo**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/8U4Ae3ESq4A>

## Veja a live

---



Watch Video At: <https://youtu.be/15l-1qY4-eY>