

## BOLO VULCÃO

**Ingredientes (Massa):** 2 ½ xícara (chá) de farinha com fermento, 5 ovos, ½ xícara (chá) de chocolate em pó (50% cacau), 2 xícaras (chá) de açúcar refinado, 120g de margarina, ¾ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de vinagre, 1 pitada de sal.

**Modo de fazer:** Bater as claras em neve, acrescentar 3 colheres (sopa) de açúcar e continuar batendo. Reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar e a margarina. Acrescentar a farinha e o chocolate em pó. Adicionar o leite (morno e já misturado com o vinagre) aos poucos. Juntar as claras e misturar. Levar para assar numa forma com buraco no meio, untada e enfarinhada.

### RECHEIO 1 (Brigadeiro de chocolate)

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 caixa de creme de leite.

**Modo de fazer:** Levar todos os ingredientes ao fogo até começar a engrossar.

### RECHEIO 2 (Brigadeiro branco)

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 caixa de creme de leite, 150g de chocolate branco.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado, a manteiga e o creme de leite e levar ao fogo até engrossar. Colocar o chocolate branco e misturar até derreter.

