BOLO GELADO DE BOMBOM

INGREDIENTES

MASSA:

massa:1 xícara (chá) de óleo

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de água fervente

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

recheio:2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 caixinhas de creme de leite

5 bombons de chocolate

chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA

Na batedeira bata os ovos, o óleo, o açúcar e o chocolate em pó.

Depois vá colocando alternadamente a farinha de trigo e a água quente, batendo sempre.

Por último, coloque o fermento em pó dissolvido em um pouco de leite.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 35 minutos.

Corte o bolo ao meio e molhe com guaraná a parte que irá receber o recheio.

Pique os bombons e espalhe sobre a parte umedecida.

Sobre eles espalhe metade do brigadeiro reservado.

Coloque a outra parte do bolo e cubra com o brigadeiro restante.

Decore com o chocolate granulado.

Leve à geladeira até o momento de servir.

RECHEIO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até que apareça o fundo da panela.

Retire, espere amornar e misture o creme de leite, batendo bem. Reserve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15239-bolo-gelado-de-bombom.html