

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>