

# 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>