

BOLO BOMBA

INGREDIENTES

Massa

4 claras

4 gemas

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de margarina sem sal na temperatura ambiente

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 colher essência de baunilha

Recheio

1 lata de leite condensado

2 latas de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha ou fava de baunilha

100 ml de creme de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó se quiser o creme de chocolate

Cobertura

150 g de chocolate em barra meio amargo

200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar, baunilha e parte do leite.

Acrescente a manteiga, bata até ficar homogêneo.

Logo depois alterne o leite com a farinha e por último o fermento, desligue a batedeira.

Acrescente as claras delicadamente.

Asse em forno pré-aquecido à 180° C em assadeira de furo central, untada.

Recheio

Em uma panela, leve o leite condensado, leite, amido e a baunilha ao fogo.

Mexa até engrossar.

Retire e acrescente o creme de leite.

Deixe esfriar para aplicar no bolo.

Cobertura

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite, misture bem e aplique no bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16278-bolo-bomba.html>