

BOLO BOMBOM GIGANTE

INGREDIENTES

- 1 massa de bolo de chocolate
- 3 ovos
- 150 ml de leite ou a quantidade que pedir na embalagem do bolo (cada marca é uma medida)
- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres de manteiga ou margarina
- 3 colheres de leite em pó
- 2 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 folha de gelatina sem sabor
- 400 g de morangos limpos e cortados ao meio
- 300 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela em fogo médio, leve o leite condensado, 2 colheres de manteiga, e o leite em pó.

Mexa até começar a desgrudar do fundo, misture 1 caixa de creme de leite e deixe ferver mais um pouco (sempre mexendo para ter uma consistência boa).

Misture a gelatina sem sabor até que dissolva por completo, leve à geladeira para que esfrie.

Depois de frio, misture os morangos.

Depois de pronto o bolo, espere esfriar e retire o miolo, deixando apenas o fundo e as laterais (guarde a parte de cima do bolo para tapar depois).

Depois de retirado o miolo, coloque o recheio e depois tampe com a parte de cima do bolo (não importa se quebrou, depois tampa com chocolate).

Leve à geladeira por 2 horas.

Derreta o chocolate em banho-maria, depois de derretido, misture 1 caixa de creme de leite e é só cobrir o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20425-bolo-bombom-gigante.html>