

BOMBA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 ml de água
110 g de manteiga
1 pitada de sal e açúcar
140 g de farinha de trigo
6 ovos

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado (395 g)
2 colheres (sopa) de manteiga (rasas)
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo médio a água, a manteiga, o sal e o açúcar até começar a ferver.

Em seguida, adicione a farinha de trigo, tudo de uma vez, e desligue o fogo, mexa sem parar até os gruminhos de farinha desaparecerem.

Depois, ligue o fogo baixo e mexa mais um pouco para a farinha cozinhar.

Retire a massa da panela e coloque-a em uma vasilha, juntamente com os ovos (um por vez).

Em seguida, coloque em um saco de confeiteiro de bico largo, vá fazendo tiras de aproximadamente 14 cm.

Pincele um ovo batido por cima, e depois leve ao forno preaquecido a 200° C, por 1 hora/1 hora e 30 minutos.

Enquanto a massa assa, faça o recheio: em uma panela em fogo baixo coloque a manteiga, o leite condensado e o chocolate em pó.

Não pare de mexer até dar o ponto de brigadeiro mole.

Reserve na geladeira até a hora da montagem.

Agora está na hora da cobertura: derreta o chocolate em banho-maria.

Finalmente a hora da montagem: corte as bombas pela metade (como um pão) depois recheie com o brigadeiro.

Em seguida, mergulhe somente a frente da bomba com o chocolate derretido.

Sirva com o chocolate por cima endurecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21178-bomba-de-chocolate-2.html>