

BOLO BOMBA RECHEADO

INGREDIENTES

Creme

1 xícara de leite integral
2 xícaras de leite de coco
1 caixa de creme de leite sem soro (200 ml)

1 gema
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 lata de leite condensado
100 g de coco ralado

Massa

4 ovos (usar as gemas e bater as claras em neve)
1 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de leite em temperatura ambiente
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Ganache

200 g de chocolate ao leite
300 ml de creme de leite fresco
coco ralado e raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Creme

Misture bem até engrossar

Deixe esfriar

Quando estiver morno, adicione o creme de leite e o coco ralado e misture bem

Bolo

Vá intercalando o leite e a farinha de trigo, em pelo menos 2 etapas, terminando com a farinha
Desligue a batedeira

Adicione o fermento e o bicarbonato

Ganache

Em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a levantar fervura, mas não deixe ferver

Despeje o creme de leite em cima do chocolate e misture até ficar uma mistura homogênea

Montagem

Em colheradas, coloque o creme sobre a massa

Leve ao forno (180° C) para assar

Retire e cubra o bolo, espere esfriar e desenforme

Espalhe a ganache por toda a superfície do bolo e salpique o coco e o chocolate por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2287-bolo-bomba-recheado.html>