

BOMBA RECHEADA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de água

3 colheres de manteiga

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

4 a 5 ovos

MODO DE PREPARO

Junte a água, a manteiga, o sal e o açúcar em uma panela e leve ao fogo.

Ferva os ingredientes e mexa até juntar tudinho e desgrudar da panela.

Espere esfriar em uma tigela larga e, depois de fria, coloque os ovos um a um no meio da massa.

Bata em uma batedeira até ficar totalmente homogênea.

Unte a forma com manteiga.

Com uma colher, coloque pouco a pouco a massa na forma.

Elas devem estar com a altura de 2 dedos mais ou menos, as bombas tem que estar espalhadas pela forma para não grudar uma nas outras.

Leve ao forno por 30 minutos a 180º C ou até dourar.

Retire do forno, deixe esfriar e corte para adicionar o recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25570-bomba-recheada.html>