

BOMBAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 ml de água
100 g de manteiga
150 g de farinha de trigo
5 g de sal
15 g de açúcar
4 ovos Inteiro

CREME DE CONFEITEIRO (OPÇÃO DE RECHEIO 1):

Creme de Confeiteiro (opção de recheio 1): 60 g de amido de milho
240 g de açúcar
500 ml litro de leite
500 ml de creme de leite fresco
200 g ou 12 gemas
100 g de manteiga
2 favas de baunilha

RECHEIO DE CHOCOLATE (OPÇÃO DE RECHEIO 2):

Recheio de Chocolate (opção de recheio 2): 2 xícaras (chá) de leite condensado
2 xícaras (chá) de creme de leite
3 gemas
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite sem o soro
200 g de chocolate ao leite, meio amargo ou chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela, é só ferver a manteiga junto com a água.

Depois junte a farinha, o sal e o açúcar em fogo baixo, misturando bem até ficar uma massa lisa.

Nesta etapa, o ponto será quando a massa estiver desgrudando do fundo da panela formando uma bola.

Então é só retirar do fogo e deixar esfriando um pouco, mas não totalmente.

Em uma batedeira, acrescente os ovos um a um sem parar de bater.

A massa deve engrossar e ficar brilhante.

Então é só colocar em um saca-puxa e modelar.

Assar em forno pré aquecido a 200° C por 20 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Está pronto para o recheio.

CREME DE CONFEITEIRO:

Creme de Confeiteiro:Ferver o leite e o creme de leite com as favas de baunilha para dar aroma.

Depois, deve-se acrescentar a manteiga e o amido e bater na batedeira as gemas e o açúcar e acrescentar a mistura do leite quente aos poucos e sem parar de mexer.

Em seguida, abaixe o fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa.

Deixar esfriar e por em um saca-puxa para rechear.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate:Misture, sem parar, o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha e as gemas em uma panela, em fogo médio por cerca de 15 minutos ou até engrossar.

Depois, basta derreter o chocolate em banho-maria e juntar com o creme, misturando até ficar homogêneo.

Deixe esfriar recheie as bombas.

COBERTURA:

Cobertura:Misture bem até derreter e ficar homogêneo e despeje cuidadosamente em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26780-bombas-de-chocolate.html>