

# 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 recheiar.

#### 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>