

BOLO BOMBOM DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 1 massa de bolo de chocolate assada
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 100 g de coco ralado em flocos grandes
- 300 g de chocolate meio amargo
- 1 e 1/2 caixinhas de creme de leite
- 1 caixinha de morangos
- leite para molhar o bolo
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, o leite condensado, o leite, o coco e a manteiga.

Mexa até começar a ferver, desligue e deixe esfriar.

Para fazer a ganache, leve o creme de leite ao fogo até começar a ferver, desligue e despeje em uma vasilha com o chocolate picado e mexa até incorporar, deixe esfriar.

Lave os morangos e deixe escorrer, depois seque com o pano para tirar o excesso de água e parta-os ao meio.

Para montar, coloque uma fina camada de ganache, uma camada do bolo despedaçado e molhe com leite de forma que não molhe demais.

Coloque o creme de coco e por cima os morangos.

Coloque mais uma fina camada de ganache, mais uma camada de bolo, molhe novamente com o leite e coloque o restante da ganache por cima.

Enfeite com morangos se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29067-bolo-bombom-de-prestigio.html>