BOMBA DE CREME

INGREDIENTES

CREME:

Creme:500 ml de leite integral

1 fava de baunilha cortada ao meio ou 2 colheres de chá de essência de baunilha

5 gemas

100 g de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

MASSA:

Massa:1 xícara de água

100 g de manteiga

1 colher de sopa de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

4 ovos

Manga de confeitar

Papel manteiga

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de açúcar

1/3 de xícara de água

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela, adicione o leite e a baunilha.

Quando o leite começar a ferver, desligue.

Em outro recipiente bata as gemas com o açúcar até ficar claro e adicione, aos poucos, a farinha de trigo.

Retire as favas de baunilha do leite.

Adicione o leite na mistura de ovos, mexendo sempre.

Leve de volta à panela e cozinhe até que fique firme.

Despeje em uma tigela limpa e coloque plástico por cima, deixe esfriando.

MASSA:

Massa:Leve em uma panela a água, a manteiga e o açúcar e mexa.

Quando a manteiga derreter, retire do fogo e acrescente, mexendo sempre, a farinha de trigo.

Volte ao fogo.

Depois de mais ou menos 5 minutos, retire do fogo.

Quando estiver morna acrescente os 4 ovos batidos e misture.

Coloque em uma manga de confeitar com bico grosso.

Forre a forma com papel manteiga.

Coloque na forma a massa, em formato de bomba.

Leve pra assar em forno preaquecido a 180ºC.

Depois de 30 minutos retire do forno.

Com a manga de confeitar coloque o creme., fazendo um pequeno buraco embaixo e colocando o creme.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela coloque o açúcar e a água e dissolva.

Leve ao fogo.

Quando começar a dourar, leve em banho-maria e mergulhe a parte de cima da bomba.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30343-bomba-de-creme.html