

BOMBOM SURPRESA

INGREDIENTES

300 g de chocolate ao leite para a cobertura

1 ovo

1 colher (sopa) cheia de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (chá) de chocolate em pó

1 pote de chocolate com avelã (nutella) 180 g

1/4 de xícara de (chá) de rum

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria e proceda a temperagem conforme indicação do fabricante.

Preencha os moldes de silicone e vire para escorrer o excesso.

Leve à geladeira por alguns minutos ou até endurecer, reserve o chocolate que sobrar.

Na batedeira bata o ovo com o açúcar até dobrar o volume.

Sem bater incorpore a farinha e o chocolate em pó peneirados juntos.

Despeje em uma forma redonda untada com manteiga e leve ao forno preaquecido.

Desenforme morno e reserve até esfriar.

Esfarele o bolo e misture com o creme de chocolate e avelã, o leite fervente e o rum até ficar homogêneo.

Recheie as forminhas, alise a superfície com as costas de uma colher e cubra com o chocolate derretido restante.

Leve novamente à geladeira e desenforme.

Sirva em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30420-bombom-surpresa.html>