

# CAROLINAS E BOMBAS RECHEADAS

## INGREDIENTES

200 ml de água  
100 g de manteiga  
100 g de farinha de trigo  
4 ovos  
400 g de doce de leite cremoso  
100 g de chocolate  
4 colheres de sopa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### PARA AS CAROLINAS:

Para as carolinas: Colocar a massa em um saco de confeitar e fazer pequenas gotas (cerca de uma colher de sobremesa) com espaços de 3 cm entre elas.

### PARA AS BOMBAS:

Para as bombas: Colocar a massa em um saco de confeitar e colocar a massa na forma dando o formato e o tamanho desejado.

Levar ao forno a 230°C por 20 minutos ou até dourar.

A massa deve sair do forno dourada e oca.

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Derreter o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e acrescentar o creme de leite até ficar numa consistência cremosa, porém firme.

Fazer um furo na carolina ou na bomba e colocar o recheio (doce de leite cremoso, doce de leite com coco, brigadeiro).

Após rechear, passar a carolina e a bomba no chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34129-carolinas-e-bombas-recheadas.html>