

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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