BOLO BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO E LEITE NINHO

INGREDIENTES

5 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 e 3/4 de xícaras (chá) de farinha trigo sem fermento

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

3/4 de xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 e 1/2 lata de creme de leite

1 caixa morango

400 g de chocolate em barra

granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Pão de ló de chocolate

Acrescente as 5 gemas e continue batendo,

Diminua a rotação da batedeira para o menor e acrescente a farinha trigo sem fermento

Acrescente 3/4 de xícara de leite

Unte a forma com margarina e trigo (ou se preferir, com papel

Coloque para assar no forno a 180º C por aproximadamente 35 minutos ou até ficar no ponto (eu uso assadeira alta e redonda com 20 cm)

Coloque 1 lata de leite condensado na panela

Acrescente 2 colheres (sopa) de leite em pó

Corte os morangos e seque

Misture os morangos picados com o brigadeiro de leite ninho

Cobertura

Acrescente, depois de derretido, 1 lata de creme de leite e reserve

Desenforme o bolo e com o auxílio de uma faca, faça um circulo no centro do bolo

Tire esse miolo e coloque o recheio

Cuidado para não fazer muito fundo e nem tão próximo das laterais (o bolo que vai dar sustentação para todo o resto)

Cubra todo o bolo com a cobertura

Decore com morangos a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4421-bolo-bombom-de-chocolate-com-recheio-de-morango-e-leite-ninho.html