

# BOMBOM DE POBRE

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda:  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de chocolate em pó  
1 xícara (chá) de açúcar  
100 g de coco ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Em uma tigela acrescente os ovos, a pinga, o açúcar, a margarina. Misture bem.  
Exceto o óleo.  
Adicione um pouco de farinha de trigo até forma um creme.  
Coloque o fermento em pó e adicione mais farinha de trigo até dar ponto de enrolar.  
Faça bolinhas e reserve.  
Aqueça o óleo.  
Frite as bolinha em óleo quente até que elas dourem. Reserve

### CALDA:

Calda:  
Em uma panela junte os 3 primeiros ingredientes e leve ao fogo.  
Deixe ferver por 5 minutos.  
Passe-as bolinhas na calda e depois polvilhe coco ralado por cima.  
Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45316-bombom-de-pobre.html>