BOLO BOMBOM GELADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara (chá) de água natural

1 1/2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de trigo peneirado

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 colher (sopa) de emulsificante

100 g de coco em flocos

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

200 g de coco ralado seco

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura:1 kg de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Reserve o fermento, coloque os outros ingredientes da batedeira e bata em velocidade média por 3 minutos.

Acrescente o fermento, bata rapidamente e coloque em uma forma untada e enfarinhada para assar até dourar, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Reserve o creme de leite no freezer, coloque os ingredientes restantes em uma panela e mexa até engrossar, acrescente o creme de leite e espere esfriar.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate da maneira que achar melhor.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo e corte-o ao meio, recheie com o creme e deixe gelar no freezer por 40 minutos.

Retire e corte em pedaços, com auxilio de uma espátula e colher, banhe cada pedaço no chocolate derretido e deixe secar em cima de papel manteiga ou alumínio, para ficar uma camada mais firme para embrulhar banhe cada pedaço 2 vezes, espere secar e embrulhe, em celofane ou alumíno mesmo, manter na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49661-bolo-bombom-gelado.html