# BOLO BOMBOM DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:1 xícara (chá) de leite

1 xícara de óleo de soja

2 ovos

2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

2 colheres de sopa de chocolate em pó

### COBERTURA:

Cobertura:Barra de chocolate de 500 g

## MODO DE PREPARO

### MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem.

Coloque restante dos ingredientes, sendo o fermento o último.

Coloque em uma forma de preferência retangular, untada e enfarinhada.

### RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo brando até engrossar

### CALDA:

Calda:2 colheres de chocolate com 1 copo de leite batido

### COBERTURA:

Cobertura:Derreta em banho-maria

## MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em quadradinhos, passe o recheio, molhe com a calda.

Leve os quadradinhos ao congelador por 1 hora, depois molhe-os no chocolate derretido e leve ao congelador por mais 1 hora.

Sirva congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51294-bolo-bombom-de-chocolate.html