

BOMBAS DE CAFÉ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 colheres (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

4 ou 5 ovos

RECHEIO:

Recheio: 3 gemas

3 ou 4 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de baunilha

1/2 litro de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras (chá) de fondant

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de café solúvel

MODO DE PREPARO

PREPARE O RECHEIO:

Prepare o recheio: Coloque as gemas e o açúcar em uma tigela, batendo bem.

Junte a farinha, a baunilha e torne a bater.

Despeje o leite fervente aos poucos, mexendo fortemente.

Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar. Retire e deixe esfriar.

Corte as bombas ao meio, no sentido do comprimento e coloque o recheio.

COBERTURA:

Cobertura: Divida o fondant em 2 porções iguais. A uma delas junte o chocolate em pó, dissolvido em um pouco de água e à outra junte o café solúvel. Pincele a parte superior das bombas com o glacê e deixe secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55440-bombas-de-cafe-e-chocolate.html>