BOLAS DE RUM

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de óleo

1 xícara de água

1 dose de rum

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 lata de leite condensado

1 xícara de chocolate em pó

1 lata de guaraná antarctica

Chocolate granulado

Forminhas de papel (tamanho de sua preferência)

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Coloque em uma panela o leite condensado com o chocolate até desgrudar da panela.

Reserve até esfriar.

Reserve mais ou menos 2 colheres de sopa de leite condensado na lata (para untar a mão para enrolar as bolinhas, manteiga não serve, o chocolate granulado solta das bolinhas nas forminhas).

BOLO:

Bolo:Coloque na batedeira as claras e o açúcar até virar um merengue.

Adicione as gemas, o óleo, a água, fermento, chocolate, farinha trigo peneirada.

Untar a forma e polvilhar com farinha.

Levar ao forno por 20 a 30 minutos.

Retire o bolo do forno, despedace o bolo em uma forma maior e deixe esfriar até poder esfarelar o bolo com as

mãos.

Após o bolo e o brigadeiro esfriarem, esfarele o bolo e misture com o brigadeiro, o rum e coloque o guaraná para umedecer a massa do bolo com brigadeiro até dar o ponto para enrolar.

Passe o leite condensado nas mãos e enrole bolinhas grandes (do tamanho de uma bola de tênis) ou pequena (do tamanho de brigadeiro tradicional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56332-bolas-de-rum.html