

BOLO BOMBA RECHEADO

INGREDIENTES

Creme

- 1 xícara de leite integral
- 2 xícaras de leite de coco
- 1 caixa de creme de leite sem soro (200 ml)
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado

Massa

- 4 ovos (usar as gemas e bater as claras em neve)
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de leite em temperatura ambiente
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio

Ganache

- 200 g de chocolate ao leite
- 300 ml de creme de leite fresco
- coco ralado e raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Creme

Misture bem até engrossar

Deixe esfriar

Quando estiver morno, adicione o creme de leite e o coco ralado e misture bem

Bolo

Vá intercalando o leite e a farinha de trigo, em pelo menos 2 etapas, terminando com a farinha

Desligue a batedeira

Adicione o fermento e o bicarbonato

Ganache

Em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a levantar fervura, mas não deixe ferver

Despeje o creme de leite em cima do chocolate e misture até ficar uma mistura homogênea

Montagem

Em colheradas, coloque o creme sobre a massa

Leve ao forno (180° C) para assar

Retire e cubra o bolo, espere esfriar e desenforme

Espalhe a ganache por toda a superfície do bolo e salpique o coco e o chocolate por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2287-bolo-bomba-recheado.html>