

BOLO BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO E LEITE NINHO

INGREDIENTES

5 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 e 3/4 de xícaras (chá) de farinha trigo sem fermento
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
3/4 de xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1 e 1/2 lata de creme de leite
1 caixa morango
400 g de chocolate em barra
granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Pão de ló de chocolate
Acrescente as 5 gemas e continue batendo,
Diminua a rotação da batedeira para o menor e acrescente a farinha trigo sem fermento
Acrescente 3/4 de xícara de leite
Unte a forma com margarina e trigo (ou se preferir, com papel
Coloque para assar no forno a 180º C por aproximadamente 35 minutos ou até ficar no ponto (eu uso assadeira alta e redonda com 20 cm)
Coloque 1 lata de leite condensado na panela
Acrescente 2 colheres (sopa) de leite em pó
Corte os morangos e seque
Misture os morangos picados com o brigadeiro de leite ninho
Cobertura
Acrescente, depois de derretido, 1 lata de creme de leite e reserve
Desenforme o bolo e com o auxílio de uma faca, faça um círculo no centro do bolo
Tire esse miolo e coloque o recheio

Cuidado para não fazer muito fundo e nem tão próximo das laterais (o bolo que vai dar sustentação para todo o resto)

Cubra todo o bolo com a cobertura

Decore com morangos a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4421-bolo-bombom-de-chocolate-com-recheio-de-morango-e-leite-ninho.html>