

BOLO BOMBOM

INGREDIENTES

2 misturas para bolo de chocolate
1/2 kg de farinha de trigo com fermento
6 ovos
300 g de margarina
450 ml de chocolate morno
2 caixinhas de creme de leite
2 caixas de leite condensado
3 colheres de achocolatado em pó
1 suco de pacote de sabor de sua preferência
1 barra grande de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Bata o ovo e a margarina

Adicione metade do 1/2 kg de trigo e bata até misturar tudo

Coloque a mistura para bolo

Aos poucos acrescente o chocolate e mexa até criar uma consistência homogênea

Coloque em uma forma redonda untada

Leve ao forno preaquecido a 180

Faça o outro bolo igual a este e deixe esfriar

Corte ao meio para fazer 2 fatias de bolo, em cada bolo

Em uma panela coloque uma caixa de leite condensado, uma de creme de leite, uma colher de margarina e o achocolatado em pó; misture e leve ao fogo mexendo bem até ficar no ponto de brigadeiro; deixe esfriar

No liquidificador coloque uma caixa de creme de leite, uma de leite condensado e o suco em pó; bata de forma que todos os ingredientes se misturem bem; quando ficar bem firme, estará pronto

Derreta 400 g da barra de chocolate em banho

Coloque o chocolate derretido dentro de uma tampa de plástico, mexendo bem para que cubra toda

Leve ao freezer por 5 minutos

Faça a segunda camada da mesma forma e leve ao freezer por mais 5 minutos; o ponto certo é quando o chocolate estiver soltando da tampa

Faça a primeira camada de mousse de suco

A segunda camada é de bolo, completando bem as laterais

Molhe o bolo com chocolate

A terceira camada é de brigadeiro

A quarta é de bolo

Por fim, coloque o restante de chocolate para fechar o bombom

Deixe na geladeira por 8 horas

Para cortar sem rachar muito, esquente a faca no fogo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9413-bolo-bombom.html>