

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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