

BOLO BOMBOM

Ingredientes (massa): 05 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 02 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Ingredientes (recheio de leite em pó): 1 lata de leite condensado, 150g de manteiga, 1 lata de creme leite sem soro, 100g de leite em pó.

Modo de fazer: Bater a manteiga com o leite condensado, Acrescentar o leite em pó e o creme de leite gelado e sem soro.

Cobertura: chocolate branco, meio amargo.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, (colocar numa forma de acetato, fazendo 2 ou 3 camadas) e levar à geladeira para secar.

Montagem: Intercalar camadas de recheio e bolo, terminando com o bolo. Selar com chocolate. Levar à geladeira para secar o chocolate e desenformar.

