

Bolo Bombom

delicioso ...

Ingredientes

Massa do Bolo:

500g Bolo Chocolate Duplo

175g ovos

112g água

150g óleo

1 saqueta de café solúvel

Recheio:

200g Nocciola Intensa

Cobertura:

300g Ganache Solida Leite

100g Crocante Amendoim

Produto Complementar:

Desmoldante

Preparação

- 01** Pré-aqueça o forno a 160°C.
- 02** Numa taça junte o **Bolo Chocolate Duplo**, os ovos, a água, o óleo e o café solúvel. Misture tudo com uma vara de arames até que fique uma mistura homogênea. Coloque numa forma de meia esfera untada com **Desmoldante**.
- 03** Leve ao forno por 50 a 60 minutos. Deixe arrefecer antes de desenformar.
- 04** Corte ao meio, recheie com a **Nocciola Intensa**.
- 05** Para a cobertura, aqueça a **Ganache Solida Leite** de forma a torná-la mais fluída. Junte o **Crocante Amendoim**. Verta sobre o bolo previamente colocado sobre uma rede. Deixe solidificar à temperatura ambiente.

Nota: Foi utilizada uma forma meia esfera de 18 cm.

