

## Bomba



### Ingredientes

1000 g de farinha de trigo  
860 g de margarina  
1670 mL de água  
1670 g (100 unidades) de ovos  
10 g de sal  
30 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**

### Modo de Preparo

Ferver a água, a margarina, o sal e o açúcar Itaiquara. Peneirar a farinha de trigo e acrescentar na primeira mistura mexendo sempre até cozinhar. Colocar na batedeira com o batedor raquete e bater em 3ª velocidade. Adicionar os ovos aos poucos até o ponto. Modelar com o bico liso. Usar a assadeira levemente untada. Assar a 200°C por aproximadamente 25 minutos.

### Dica: Cobertura com Fondant Itaiquara

Coloque o Fondant Itaiquara em banho-maria. Aqueça o banho-maria e mexa o Fondant Itaiquara até obter a consistência desejada. Se desejar uma consistência mais líquida, acrescente um pouco de água: 30 mL de água para cada Kg de Fondant Itaiquara.

**Receita enviada por:** Itaiquara