BOLO DE AZEITE GALLO EXTRA VIRGEM RESERVA COM FRUTAS VERMELHAS E MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

MASSA

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

250 g de iogurte

3/4 de xícara de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva

2 e 1/4 de xícara de farinha de trigo

raspas de laranja

1 colher (sopa) de fermento em pó

azeite Gallo de Oliva Tipo Único para untar

RECHEIO

600 g de chocolate branco

200 g de creme de leite fresco

frutas vermelhas (morango, framboesa e amora)

MODO DE PREPARO

MASSA

Preaqueça o forno a 180° C. Em um bowl grande, misture o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e os outros ingredientes, deixando por último a farinha de trigo e o fermento em pó.

Despeje a massa em uma forma de 18 cm, untada com Azeite Gallo Tipo Único e farinha. Asse de 35 a 40 minutos ou até colocar um palito e sair limpo.

RECHEIO

Derreta o chocolate branco em banho-maria e misture com o creme de leite fresco aquecido.

Depois de se formar uma ganache homogênea, deixe no freezer por 30 minutos ou até ficar completamente frio.

Bata a ganache na batedeira até ficar bem espumosa. Reserve.

GELÉIA

GeléiaEm uma panela, acrescente as frutas vermelhas, açúcar e limão espremido. Misture e deixe reduzir. Após esse processo, leve para gelar.

MONTAGEM

Na mesma forma, só que limpa e com papel acetato, coloque um disco e cubra com a mousse e as frutas. Faça isso até o último disco de bolo. Leve para o freezer por 2 horas ou geladeira por 4 horas.

Volte, coloque no prato em que for servir, retire o acetato e cubra o bolo com o restante da mousse. Decore como quiser. Bom apetite! :)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13545-bolo-de-azeite-gallo-extra-virgem-reserva-com-frutas-vermelhas-e-mousse-de-chocolate-branco.html