

BOLO MOUSSE ESPECIAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 lata de creme de leite sem soro

1 tablete de chocolate meio amargo

3 claras batidas em neve

3 colheres (sopa) de açúcar

chocolate e cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira o açúcar, a manteiga e as gemas até obter um creme.

Adicione o leite aos poucos, desligue e junte a farinha de trigo e o chocolate em pó.

Misture com uma espátula e volte a bater.

Desligue e acrescente o fermento e as claras (batidas em neve) e mexa.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

Leve ao forno (180° C) por 25 minutos e deixe esfriar.

Corte o bolo ao meio (por duas vezes) e recheie com o mousse.

Cubra com as partes retiradas, espalhe o mousse, chocolate granulado e cerejas.

MOUSSE:

Mousse: Em uma panela coloque o creme de leite sem soro e aqueça.

Junte o chocolate picado e misture até se agregarem.

Acrescente as claras batidas em neve com o açúcar.

Mexa até se incorporarem e leve para a geladeira até endurecer um pouco. ,

A seguir recheie o bolo e cubra-o.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23818-bolo-mousse-especial-de-chocolate.html>