BOLO DOIS MOUSSES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 claras

3 gemas

1/2 xícara de chá de leite quente

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

3 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de chá de fermento em pó

1 pitada de bicarbonato (opcional)

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Mousse de chocolate meio amargo:2 claras em neve

4 colheres de açúcar

200 g chocolate meio amargo

200 ml de creme de leite

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO:

Mousse de chocolate branco:2 claras em neve

4 colheres de açúcar

200 g de chocolate branco

200 ml de creme de leite

essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar, até virar um creme,

Acrescente a farinha de trigo, alternando com o leite.

Depois, coloque o chocolate e por último o fermento.

Encorpore com as claras em neve.

Despeje a massa em uma assadeira de 25 cm untada.

Leve ao forno preaquecido em 180°C, por 40 minutos, ou até espetar com palito e sair limpo.

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Mousse de chocolate meio amargo:Bata as claras em neve com o açúcar.

Derreta o chocolate e misture com creme de leite.

Encorpore com as claras e leve à geladeira, até endurecer.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO:

Mousse de chocolate branco:Bata as claras em neve com o açúcar.

Derreta o chocolate, misture com creme de leite e a essência de baunilha.

Encorpore com as claras e leve à geladeira, até endurecer.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio.

Molhei com guaraná.

Coloque no meio o mousse que preferir e o outro por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27762-bolo-dois-mousses.html