

BOLO DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE MARACUJÁ SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 pacote de massa de bolo pronta sabor chocolate ou brigadeiro

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacotinho de suco sabor maracujá

1 pacote de gelatina sem sabor

COBERTURA:

Cobertura: 5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 copo de leite

1 colher (sopa) de maisena ou amido de milho

1 copo de água

5 colheres (sopa) de açúcar

1 maracujá grande

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Acrescente em uma panela, o leite com a maisena dissolvida, o chocolate em pó, a água e o açúcar. Mexa até engrossar, depois jogue em cima do bolo, e deixe uns 10 minutos na geladeira para que fique mais firme.

CALDA DE MARACUJÁ:

Calda de maracujá: Acrescente a água, o maracujá e o açúcar em uma panela, e mexa até que engrosse a calda.

Logo após, retire o bolo da geladeira e acrescente a calda de maracujá. Prontinho, agora só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32541-bolo-de-chocolate-com-mousse-de-maracuja-super-pratico.html>