

BOLO DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 copo grande de farinha de trigo

1 copo de açúcar

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga

1 copo de leite

1 colher de sobremesa de fermento em pó

MOUSSE:

Mousse: 1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 caixa de gelatina de morango

1 caixa de leite condensado para usar como calda

morangos para enfeitar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Dissolva a gelatina em água fervente.

Despeje no liquidificador e coloque o creme de leite e o leite condensado, bata por 3 minutos e reserve.

MASSA:

Massa: Bata as claras por 1 minuto.

Junte as gemas, a farinha, o açúcar, o chocolate, a manteiga e metade do leite e bata por mais ou menos 3 minutos.

Em seguida coloque o fermento em pó no restante do leite, junte a massa e bata.

Unte a forma com manteiga e farinha, despeje a massa e leve ao micro-ondas por 8 minutos. Retire o bolo do forno e despeje o mousse por cima da massa. Leve à geladeira por 3 horas e desenforme.

Coloque o leite condensado como calda e alguns morangos para enfeitar.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32961-bolo-de-chocolate-com-mousse-de-morango.html>