

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

1/2 xícara de café bem forte

3/4 xícara de açúcar

515 g de chocolate meio-amargo

225 g de manteiga com sal em cubinhos

6 ovos grandes

Vasilha de 20/25 cm com fundo removível

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 150°C.

Preencha uma vasilha com água e coloque na primeira prateleira de cima para baixo. Ajuste a prateleira do meio para ficar logo acima da primeira prateleira. Do meio para baixo. Esse passo é crucial, senão o bolo não cozinha.

Unte a vasilha de manteiga e coloque um papel manteiga no fundo. Unte o papel manteiga com mais manteiga. Enfarinhe tudo com cacau em pó ou com farinha de coco (ou com qualquer farinha se não tiver problema com glúten).

Envolva a forma com papel alumínio. O lado espelhado tem que estar contra a forma.

Em uma panela, leve ao fogo médio o café e o açúcar e mexa até dissolver. Fica quase um xarope.

Dica: Nesse passo também dá para colocar essência de laranja, limão, ou amêndoa. Não testei, mas acho que dá para substituir o café por suco concentrado de laranja, maracujá, etc.

Derreta o chocolate. Eu triturei o meu no liquidificador e joguei no banho-maria, mas dá para fazer no micro-ondas (eu nunca acerto sem queimar).

Em velocidade baixa, transfira o chocolate derretido para uma batedeira e coloque os pedaços de manteiga, um a um. Até que eles estejam totalmente incorporados. Não deixe o chocolate endurecer.

Misture o xarope de café aos poucos, até incorporar.

Bata os ovos à mistura, um de cada vez. E cheque se a massa está uniforme.

Coloque na forma e leve ao forno por mais ou menos 45 minutos, depois tire e deixe esfriar ao ambiente. O meio ainda estará mole (ver a foto). Não se preocupe, o calor do bolo vai cozinhar.

Leve à geladeira por umas 2 horas. Desenforme. Sirva-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33553-bolo-mousse-de-chocolate-sem-gluten.html>