

BOLO CHOCOMOUSSE

INGREDIENTES

Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de castanha do pará
- 6 gemas
- 6 claras em neve
- 150g de chocolate amargo derretido
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de aroma de baunilha
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 3 colheres (sopa) de cachaça
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 25 g de manteiga em temperatura ambiente
- Cereja e castanha-do-pará triturada para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bata as gemas com o açúcar por aproximadamente 10 minutos.

Acrescente em seguida as farinhas, o chocolate amargo derretido, o creme de leite, o aroma de baunilha, a cachaça e a manteiga e misture com bastante delicadeza.

Coloque aos poucos as claras em neve e faça movimentos de baixo para cima para não "quebrar" o ar das gemas e claras.

Unte uma forma de sua preferência com margarina e farinha de trigo e coloque a mistura do bolo.

Leve em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até o "ponto do palito", ou seja, quando você enfiar um palito no bolo e ele sair limpo.

Espere esfriar e decore com cerejas e castanha-do-pará triturada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35963-bolo-chocomousse.html>