

BOLO DE CACAU LIGHT COM COBERTURA DE MOUSSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 claras em neve

1 xícara (chá) farinha de trigo integral

1 ovo inteiro

2 colheres (sopa) de cacau em pó

3 colheres (sopa) de adoçante

150 ml de água fervente

1 colher (sopa) de fermento

30 g de nozes picadas

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e Recheio:2 colheres de cacau em pó

2 colheres (sopa) de adoçante

1/2 xícara (chá) leite desnatado

4 claras em neve

3 colheres (chá) de maisena

150g de morangos fatiados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata na batedeira as claras em neve.

Em outro recipiente coloque o ovo e o adoçante.

Bata com o auxílio da batedeira até criar um creme.

Acrescente a farinha, as castanhas, e o cacau, a água fervente e bata na batedeira até ficar homogêneo.

Coloque as claras em neve junto a mistura feita .

Acrescente o fermento.

Unte uma forma e coloque a massa.

Leve ao forno pré aquecido por 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Depois de frio, corte o bolo na lateral de ponta a ponta, para que fique com duas camadas.

RECHEIO/COBERTURA:

Recheio/Cobertura:Bata as claras em neve.

Em uma panela coloque o adoçante, o cacau e o leite desnatado. Mexa em fogo brando até que engrosse.

Após levantar fervura, desligue o fogo e acrescente as claras em neve e misture até ficar homogêneo.

Espere esfriar e divida essa calda para o recheio, e para a cobertura. A quantidade para o recheio você vai acrescentar os morangos e misturar .

Em uma camada bo bolo você coloca o recheio e o restante da calda como cobertura na camada superior do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37380-bolo-de-cacau-light-com-cobertura-de-mousse.html>