

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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