

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO COM MOUSSE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de farinha de trigo
3/4 xícara de chá de açúcar refinado
1 xícara de chá de água quente
1 xícara de chá de chocolate ou cacau em pó
2 ovos pequenos
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

RECHEIO:

Recheio: 200 ml de creme de leite fresco gelado
200 g de doce de leite
1 colher de sobremesa de gelatina incolor em pó
2 colheres de sobremesa de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Liquidificar todos os ingredientes, exceto o fermento e bicarbonato.
Depois da massa bem batida, acrescentar o fermento e bicarbonato e misturar levemente.
Despejar a massa em uma forma redonda de aproximadamente 24 cm, untada.
Assar em forno preaquecido a 190°C por aproximadamente 30 minutos.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE:

Mousse de doce de leite: Bater o creme de leite em batedeira, até o ponto de chantilly.
Hidratar a gelatina e derreter por 10 segundos em micro-ondas.
Juntar delicadamente o doce de leite ao chantilly e por último, a gelatina.

MONTAGEM:

Montagem: Dividir o bolo em duas partes, rechear com a mousse e levar à geladeira por 2 horas.

Para decorar após desenformar, polvilhar a superfície com chocolate em pó e colocar ao redor do bolo, chocolates branco e preto intercalados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37489-bolo-de-chocolate-recheado-com-mousse-de-doce-de-leite.html>