

# 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.

©2026 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>