

BOLO MOUSSE DE NUTELLA

INGREDIENTES

6 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

160 ml de óleo

100 g de avelã

2 colheres (chá) de sal

2 folhas de gelatina sem sabor

200 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

200 g de nutella

400 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos e o açúcar

Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o óleo

Misture bem com o auxílio de um fouet

Acrescente a avelã e o sal e volte a misturar até formar uma massa homogênea

Hidrate a gelatina sem sabor

Derreta o chocolate meio amargo, com a manteiga em banho

Junte a gelatina hidratada e a nutella e mexa bem

Bata o creme de leite fresco até ponto de chantili

Adicione a mistura de chocolate e mexa delicadamente

Corte o bolo em 3 partes

Comece com a base do bolo e recheie

Repita até fechar o bolo com a última parte do bolo

Cubra o bolo com o restante do recheio

Leve à geladeira por cerca de 2 horas e decore como desejar

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4276-bolo-mousse-de-nutella.html>