

# 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>