

MOUSSE DE BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 bombons sonho de valsa
- 3 bombons ouro branco
- 1 caixa de bis
- 1 massa de bolo de chocolate
- 1 colher (chá) de fermento
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 50 ml de água
- 2 ovos
- 2 colheres e meia de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda, junte o conteúdo do pacote com os ovos, a água e a margarina.

Misture bem com uma colher até ficar homogêneo.

Coloque a massa na forma untada, de 20x30 cm.

Leve para assar no forno pré aquecido por 20 a 25 minutos.

Depois de assado corte ao meio e coloque os bis.

Depois coloque os chocolate em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43877-mousse-de-bolo-de-chocolate.html>