BOLO MUSSE CHOCOLIMAO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:100 g de chocolate meio amargo picado

1 caixa de pó para pudim sabor chocolate

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

1/2 lata de leitegelado, use a lata do creme de leite vazio para medir

Raspas de casaca de limão para decorar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o iogurte, o açúcar, a farinha, os ovos, o óleo e o suco até ficar homogêneo. Acrescente as raspas, o fermento e misture delicadamente até incorporar.

Despeje em uma forma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que ao enfiar o palito, ele saia limpo.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Para a cobertura, em uma panela, coloque o chocolate e leve ao fogo médio, em banho-maria, mexendo até dourar.

Despeje no liquidificador, adicione o pó para pudim, o creme de leite, o leite e bata até ficar homogêneo.

Cubra o bolo e alise com uma espátula.

Decore raspas de limão, leve à geladeira por 2 horas e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46245-bolo-musse-chocolimao.html