BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE COM TRUFA DE AVELÃS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

1 xícara chá açúcar

2 xícaras chá farinha de trigo

1 1/4 xícara chá cacau em pó

1 colher sopa de óleo

1 xícara de chá de água quente

RECHEIO:

Recheio: 400 g de chocolate meio amargo

200 ml de creme de leite

2 xícaras de chá chantilly

1 xícara chá avelãs picadas

1 colher essência de rum

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de creme de leite

150 g de chocolate 1/2 amargo

Cacau em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Derreta o chocolate e divida em 2 partes.

Em uma delas acrescente o chantilly e a essência, na outra acrescente o creme de leite e a avelã picada.

Corte o bolo em 3 partes, forre a forma com plástico filme e coloque uma parte da massa, o recheio de mousse e por cima o chocolate trufado.

Derreta o chocolate com o creme de leite e despeje em cima do bolo, leve para gelar por cerca de 1 hora e polvilhe o cacau em pó na hora de servir.

Fica um delícia e não é enjoativo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47056-bolo-mousse-de-chocolate-com-trufa-de-avelas.html>