BOLO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:5 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de (sopa) de chocolate do Frade

1 xícara de leite fervendo com 1 colher de margarina

1 colher de (sopa) de pó Royal

MOUSSE:

Mousse:5 ovos

200 g de manteiga sem sal

3 xícaras de (chá) de açúcar

1 pacote de chocolate do Frade (Nestlé 200g)

1 cálice de licor (qualquer sabor)

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bater as claras em neve acrescente as gemas uma a uma, batendo.

Coloque o açúcar, dê uma batida de leve, acrescente a farinha, o chocolate e mexa. Ligue a batedeira jogando a seguir o leite fervendo.

Coloque o pó Royal bata levemente e põe na assadeira untada com margarina e leve a assar em forno já quente.

MOUSSE:

Mousse:Bater a manteiga com o açúcar bem batido, acrescente as gemas uma a uma e bata até ficar um creme.

Acrescente o licor bata e depois o chocolate, bata novamente. Acrescente o creme de leite sem soro, bata novamente. Desligue a batedeira. Bata as claras em neve e coloque no mousse misturando bem e levar para gelar.

Depois do bolo frio corte ao meio molhe com licor as duas partes, recheie com o mousse e cubra com o mesmo. Leve à geladeira. Pode colocar raspas de chocolate por cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47185-bolo-de-mousse-de-chocolate.html