

BOLO DE CHOCOLATE COM TRUFA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MOUSSE DE MARACUJÁ:

Mousse de maracujá: Suco de 3 maracujás

200 g de chocolate branco

1 caixinha de chantilly

1 lata de creme de leite

1 dadinho para umedecer o bolo

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Derreta o chocolate.

Junte o creme de leite e o suco.

Por último o chantilly.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate depois junte o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo ao meio e umedeça com o dadinho.

Coloque o mousse umedeça a outra parte e coloque em cima.

Cubra com o creme de chocolate.

Se preferir faça raspas de chocolate e coloque em cima do bolo para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48365-bolo-de-chocolate-com-trufa-de-maracuja.html>