BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:200 g de manteiga sem sal

3 colheres de (sopa) de açúcar

1/2 lata de leite moça

10 colheres de (sopa) leite em pó

1 caixinha de creme de leite

raspas de chocolate branco

DICAS PARA COLOCAR NO RECHEIO:

Dicas para colocar no recheio:1 lata de pêssego ou abacaxi

Figo, cereja, ameixas, uva passas etc.

Guarde a calda para molhar o bolo se for usar essas dicas ou molhe mesmo com leite ou outra que quiser

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Misture na mão mesmo ou se quiser na batedeira todos os ingredientes até ficar uma musse, se desejar nesta hora junte chantili pronto que fica bom também.

Divida o recheio em duas partes, uma é para a COBERTURA e a outra é para o RECHEIO do meio do bolo, mas, nesta hora se optou em colocar as frutas então é nesta hora que você mistura tudo delicadamente para rechear no meio do bolo, não esqueça de molhar o bolo.

Para a cobertura é muito simples:

Cubra o bolo com a cobertura reservada e por cima misture raspas de chocolate branco , eu particularmente sempre faço sem frutas nenhuma no meio só com as raspas e fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49188-bolo-mousse-de-chocolate-branco.html