

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 Pacote de massa para preparo de bolo sabor chocolate

MOUSSE:

Mousse: 2 caixas de morangos frescos e bem lavados

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 caixinha de gelatina de morango ou se preferir, pode ser gelatina vermelha sem sabor

COBERTURA:

Cobertura: 200g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo conforme indicado, depois de assado espere esfriar e então tire a tampa de cima para retirar o miolo do bolo onde será colocado o mousse.

Para a mousse, bata primeiro somente os morangos (1 caixa) no liquidificador.

Depois acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata mais um pouco.

Prepare a gelatina conforme instruções na caixinha e acrescente, bata todos os ingredientes juntos por uns 2 minutos.

A outra caixa de morango é para decorar.

Depois de pronto o mouse vc coloca no bolo até cobrir o buraco que ficou onde tirou o miolo, leve para a geladeira até que fique firme.

Depois da mousse firme coloque a tampa do bolo.

Para a cobertura derreta o chocolate e misture o creme de leite.

Jogue por cima do bolo e decore com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49273-bolo-mousse-de-chocolate-com-morango.html>