

BOLO MOUSSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 massa bolo de mouse
3 ovos
2 colheres de manteiga ou margarina
1 copo de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
1 colher de manteiga
4 a 5 colheres cheias de chocolate
1 granulado colorido

MODO DE PREPARO

Unte a forma com margarina e farinha de trigo.

Enquanto isso ligue o forno pre-aquecido 180°C.

Na batedeira coloque o leite, os ovos e a margarina, e a massa do bolo, deixe bater por 4 a 5 minutos. Se for na mão bata de 6 a 7 minutos.

Depois que bater coloque na assadeira e leve ao forno durante 20 minutos a 30 minutos.

A massa por ser bolo mousse fica meio molhada, como o forno já está ligado, é provável que asse mais rápido, fique atento.

Enquanto isso faça a calda: derreta a margarina na panela acrescente o leite condensado e o chocolate, abaixe o fogo, mexa até soltar da panela.

Depois que o bolo assar deixe esfriar, e desenforme e coloque em um refratário. Coloque a calda, por cima polvilhe com o granulado.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50317-bolo-mousse.html>