

# 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 manteiga 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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