

BOLO MOUSSE DE AMENDOÍM

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara chocolate ao leite
1 e 1/2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
2 ovos
1 xícara de óleo
1/4 xícara de manteiga
2 colheres de chá de essência de baunilha
1 xícara de água fervente

MOUSSE DE CHOCOLATE COM AVELÃ (NUTELLA):

Mousse de chocolate com avelã (Nutella): 3 claras
1/2 xícara de chá de açúcar
1 pote de Nutella
1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor
50 g de chocolate picado grosso

RECHEIO DE AMENDOIM:

Recheio de Amendoim: 500 gr de amendoim torrado, sem a testa (casca)
2 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de óleo de amendoim
2 colheres de sopa de leite em pó
1 pitada de sal
água fria, quantidade necessária

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture o açúcar, a farinha, o cacau, o fermento e o sal em uma tigela grande.

Derreta a manteiga e junte o chocolate até ficar homogêneo e derretida. Adicione os ovos, leite, o óleo e a baunilha e bata em velocidade média da batedeira 2 minutos.

Junte a água fervente (a massa vai ser fina). Despeje a massa em forminhas preparadas.

Asse de 30 a 35 minutos ou até que o palito inserido no centro saia limpo.

Deixar assar completamente.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Bater as claras em neve e acrescentar aos poucos o açúcar até ficar firme, reserve.

Em um recipiente, colocar a Nutella, o creme de leite e o chocolate em pó, misturar bem todos estes ingredientes.

Junte a gelatina dissolvida, o chocolate picado e as claras em neve.

e leve a geladeira até criar consistência.

RECHEIO:

Recheio: Bata o amendoim no liquidificador. Junte o mel, o leite em pó, o óleo e o sal. Bata, acrescente água fria aos poucos, até atingir o ponto de pasta. Conserve na geladeira.

Depois do bolo assado molhe ele (se desejar ele bem molhadinho) com uma mistura de uma xícara de leite com 3 colheres de chocolate em pó, coloque o creme de amendoim e por cima o ganache.

A dica é não abrir o bolo para rechear!

Leve para gelar por 2 horas e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50398-bolo-mousse-de-amendoim.html>