COBERTURA OU RECHEIO PARA BOLO DE CHOCOLATE PERFEITO

INGREDIENTES

Claras de 4 ovos

1 colher de café de baunilha

4 colheres de sopa chocolate em pó

4 colheres de sopa de açúcar (se quiser usar achocolatado acrescente apenas 2 colheres de açúcar)

1 lata de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira as claras até ficar em neve.

Acrescente o açúcar aos poucos e a baunilha até ficar um suspiro.

Acrescente o chocolate, sempre com a batedeira em velocidade máxima.

E por último o creme de leite.

Vai ficar uma mousse super aerada e deliciosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51959-cobertura-ou-recheio-para-bolo-de-chocolate-perfeito.html