BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MOUSSE:

Mousse:1/2 kg de chocolate meio amargo picado

5 gemas

1 lata de leite condesado

5 claras em neve (com uma pitada de sal)

RECHEIO:

Recheio:1 1/2 caixas de morangos

PARA DECORAR:

Para decorar:Morangos e raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira bater os ovos com o açúcar até ficar um creme branco e leve (aproximadamente 10 minutos). Sem parar de de bater, acrescentar a farinha de trigo e o chocolate. Bater até incorporar, ainda sem parar de bater, adicionar a água e o óleo. Parar de bater. Com um batedor, misturar o fermento.

Colocar a massa em uma forma untada e enfarinhada e assar em forno a 200°C por uns 20 minutos (espetar com um palito para ver se saiu seco).

MOUSSE:

Mousse:Derreter o chocolate em banho-maria. Acrescentar as gemas(passar na peneira).

Acrescentar o creme de leite e o leite condensado e incorporar bem, mexendo com um batedor. Com ajuda de

duas espátulas, incorporar aos poucos as claras em neve.

Gelar um pouco até que fique firme suficiente para rechear o bolo.

MONTAGEM:

Montagem:Cortar o bolo ao meio. Passar parte da mousse e colocar as fatias de morando. Cobrir com a outra parte do bolo, cubrir o bolo com o restante da mousse. Decorar com morangos e raspas de chocolate. Gelar por 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52023-bolo-mousse-de-chocolate-com-morangos.html