BOLO DELICIOSO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:500 g de farinha de trigo (02 xícaras)

500 g de açúcar (2 xícaras)

250 g de chocolate em pó

250 ml de água (1 xícara)

4 colheres das de sopa de óleo

1 colher das de sopa cheia de fermento em pó

6 ovos

RECHEIO:

Recheio:500 ml de chantily de chocolate Amélia (2 xícaras)

1 lata de Creme de Leite sem soro

500 g barra chocolate picado

COBERTURA:

Cobertura:500 ml de chantilly de chocolate Amélia (2 xícaras)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte a água com o óleo e reserve.

Bata os ovos inteiros junto com o açúcar na velocidade até a mistura ficar esbranquiçada (cerca de 10 minutos).

Junte a água e o óleo reservado e bata por mais um minuto.

Pare de bater e acrescente a mistura de farinha aos poucos, mexendo com uma colher de pau ou espátula até a massa ficar homogênea.

Coloque para assar em forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Ir para o forno por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bater o Chantily, reserve-o. Derreter o chocolate em banho-maria ou micro-ondas, depois misturar com o creme de leite gelado e sem soro até ficar homogêneo em seguida misturar suavemente com chantily batido. Esperar esfriar um pouco até que fique consistente para rechear.

COBERTURA:

Cobertura:Bater o chantilly e cobrir o bolo. Pode-se colocar raspa de chocolate para enfeitar.

MONTAGEM:

Montagem:Dividir o bolo frio ao meio molhar com um pouco de guaraná e/ou licor de marrasquino, espalhar o recheio, colocar a outra parte do bolo molhar esta parte também. Cobrir com o chantily, para enfeitar pode utilizar raspas de chocolate e cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52922-bolo-delicioso-de-mousse-de-chocolate.html