BOLO CHOCO MOUSSE

INGREDIENTES

15 biscoitos recheados

4 colheres de sopa de manteiga derretida

12 pedaços de barra de chocolate ao leite

4 pedaços de queijo cremoso

creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

biscoitos em formato oval

bagas em fatias

lascas de chocolate

água

óleo de baunilha

MODO DE PREPARO

Pegue uma bacia,tábua,biscoitos recheados,batedeira,a faca e a manteiga.

Corte todos os biscoitos recheados em pedaços e coloque na bacia junto com a manteiga,repare os biscoitos ovais ao na tigela.

Pegue os biscoitos em formato oval,e coloque por volta na borda da bacia e leve à geladeira por 10 minutos.

Pegue duas panelas e a água, ligue o fogo e coloque a panela com água no fogo. Pegue uma bacia, o chocolate,a tábua e a faca e corte o chocolate em cubos.

Pegue o creme de leite, óleo de baunilha,gelatina sem sabor,colher de pau e o queijo cremoso. Coloque a outra panela pequena em cima da outra panela grande. Coloque o chocolate,o óleo de baunilha,creme de leite,gelatina sem sabor e duas colheres de queijo cremoso; mexa duas vezes e tire do fogo.

Pegue a batedeira,creme de leite,bacia da batedeira e a massa; bata até conter uma massa homogênea. Pegue a bacia com os biscoitos recheados e coloque a massa batida por cima e leve à geladeira por 2 a 3 horas.

Pegue as lascas de chocolate, bagas em fatias, o morango e o creme de leite.

Agora ponha o creme de leite no meio,o morango por volta do creme de leite e duas em cima e esfarele as lascas de chocolate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54224-bolo-choco-mousse.html