BOLO DE CASTANHA DO BRASIL COM MOUSSE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:75 ml de óleo

200 ml de leite

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

100 g de castanha do Brasil (Pará) moídas (pode usar nozes)

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

Manteiga para untar e farinha para polvilhar

MOUSSE DE DOCE DE LEITE:

Mousse de doce de leite:1 colher de sopa rasa de gelatina incolor em pó sem sabor

4 colheres de sopa de água

400 g de doce de leite

200 ml de creme de leite

100 g de chantilly

COBERTURA:

Cobertura:300 g de chocolate ao leite picado

1 colher de sobremesa de manteiga

150 ml de creme de leite

CALDA:

Calda:3 colheres de sopa de achocolatado

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Bater no liquidificador os ovos, leite e oleo. Em um recipiente a parte misture os outros ingredientes, juntar o liquido e misturar ate ficar homogeneo. Untar e enfarinhar uma forma assar por 30 min, ou ate que esteja doradinho por cima.

MOUSSE:

Mousse:Hidratar a gelatina na agua e dissolva em banho maria ou microondas, reserve.

Em uma batedeira coloque o doce de leite e o creme de leite, bater até ficar homogêneo, acrescente a gelatina e misture. Juntar delicadamente (agora com uma colher) o chantilly, coloque na geladeira por uns 5 minutos apenas para encorpar um pouco.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho maria ou microondas acrescente a manteiga e o creme de leite.

CALDA:

Calda:Misture e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 3 partes, molhe com a calda, a primeira camada de bolo, segunda de mousse, mais uma de bolo, mousse e finalize com a terceira parte do bolo.

Decore com a cobertura e castanhas-do-pará.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55088-bolo-de-castanha-do-brasil-com-mousse-de-doce-de-leite.html