

# BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE FÁCIL

## INGREDIENTES

120 g de farinha de trigo  
30 g de cacau em pó  
150 g de açúcar  
80 ml de óleo  
100 ml de leite  
1 ovo  
1 colher (chá) de fermento em pó  
250 g de chocolate ao leite  
200 g de manteiga  
5 gemas  
100 g de açúcar  
5 claras

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o cacau e o açúcar  
Acrescente o óleo, o leite e o ovo; misture bem  
Por fim, adicione o fermento em pó e mexa para incorporar  
Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada  
Leve ao forno preaquecido (180° C) por 15 minutos  
Derreta o chocolate ao leite com a manteiga  
Em uma batedeira, misture o açúcar com a manteiga  
Acrescente o chocolate derretido e volte a bater  
Batas as claras em neve  
Adicione as claras em neve na mistura de chocolate e mexa bem  
Retire o bolo do forno e coloque a mousse por cima  
Leve à geladeira, por cerca de 2 horas  
Está pronto

<https://areceitadavez.com.br/receita/4550-bolo-mousse-de-chocolate-facil.html>