

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>