

BOLO MOUSSE DE NUTELLA

INGREDIENTES

6 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
160 ml de óleo
100 g de avelã
2 colheres (chá) de sal
2 folhas de gelatina sem sabor
200 g de chocolate meio amargo
100 g de manteiga sem sal
200 g de nutella
400 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos e o açúcar
Adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e o óleo
Misture bem com o auxílio de um fouet
Acrescente a avelã e o sal e volte a misturar até formar uma massa homogênea
Hidrate a gelatina sem sabor
Derreta o chocolate meio amargo, com a manteiga em banho
Junte a gelatina hidratada e a nutella e mexa bem
Bata o creme de leite fresco até ponto de chantili
Adicione a mistura de chocolate e mexa delicadamente
Corte o bolo em 3 partes
Comece com a base do bolo e recheie
Repita até fechar o bolo com a última parte do bolo
Cubra o bolo com o restante do recheio
Leve à geladeira por cerca de 2 horas e decore como desejar

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4276-bolo-mousse-de-nutella.html>