

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
Despeja 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://receitaecozinha.com.br/receita/4550-bolo-mousse-de-chocolate-facil.html>