

BOLO DE MOUSSE DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

300g de chocolate para culinária
200g de manteiga
200g de açúcar
8 ovos
40g de farinha
Chocolate para decorar



Tempo de preparação: 40 minutos + 6 horas
Custo: 4.50 € | Custo por fatia: 0.37 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-mousse-chocolate-18403/>

PREPARAÇÃO

1. Leve ao lume em banho maria, a manteiga e o chocolate.
Depois de tudo derretido, mexa muito bem e retire.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte às gemas o açúcar e bata até que fique uma gemada esbranquiçada.
Sem parar de bater, junte o chocolate em fio.
Bata até que tudo fique bem misturado.
3. Bata as claras em castelo até que fiquem bem firmes.
Envolva as claras com o chocolate com cuidado.
4. Depois de tudo bem misturado, divida a mousse ao meio.
A uma das metades, junte a farinha e envolva.
5. Coloque a mistura da mousse com a farinha numa forma de aro amovível (26 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer entre 12 a 15 minutos.
Logo que o bolo fique cozido, retire-o e deixe arrefecer.
6. Depois do bolo frio, coloque a mousse por cima.
Leve ao frigorífico entre 6 a 8 horas até que mousse fique bem consistente.
Na hora de servir, decore com raspa de chocolate.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com