

Bolo Mousse de Chocolate

INGREDIENTES PARA 14 FATIAS:

250g de chocolate em tablete para culinária partido em pedaços
150g de manteiga
6 ovos
200g de açúcar
60g de farinha de trigo T55 com fermento
Açúcar em pó para polvilhar
1 forma com aro amovível com 26 cm de diâmetro previamente untada com manteiga, forrada com papel vegetal e novamente untada com manteiga.



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-mousse-chocolate-43102/>

PREPARAÇÃO

1. Leve ao lume em banho-maria, o chocolate e a manteiga. Depois de tudo derretido, mexa muito bem e retire do lume.
 2. Coloque o chocolate numa tigela. Com uma vara de arames, mexa um pouco e misture muito bem o açúcar. Parta os ovos e adicione 2 ovos de cada vez ao chocolate. Mexa muito bem entre cada adição. Por fim, junte a farinha e mexa muito bem.
 3. Verta o preparado na forma. Leve ao forno pré-aquecido nos 200°C e deixe cozer durante 15 minutos. Caso queria o bolo um pouco mais cozido, deixe 20 minutos.
 4. Logo que o bolo esteja cozido por fora, retire-o. Podem comer este bolo, quente ou frio, mas para deformarem, convém que esteja frio. Por fim, polvilhe o bolo com o açúcar em pó.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!