Bolo Mousse de Chocolate de Liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-mousse-de-chocolate-de-liquidificador

Aprenda a fazer essa deliciosa receita de bolo mousse de chocolate, fica maravilhoso!

75 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 4 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de óleo
- gotinhas de essência de baunilha
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 3 colheres bem cheias de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MOUSSE

- 500g de chocolate meio amargo
- 500g de creme de leite (quente)
- 30g de manteiga sem sal bem gelada

Modo de Preparo

MASSA

1. No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite morno e o açúcar mascavo e bata muito bem.
2. Em outro recipiente peneire a farinha de trigo junto com o cacau em pó e o fermento.
3. Despeja o liquido por cima e mexa bem.
4. Unte duas formas de 18 cm de diâmetro com manteiga e cacau e divida as massas.
5. Leve para o forno pré aquecido à 180 graus por 35 minutos.
6. Desenforme e espere esfriar.

MOUSSE

1. No liquidificador acrescente o chocolate meio amargo picado, esquente o creme de leite e acrescente no liquidificador, espere uns minutinhos tampado depois pode bater.
2. Enquanto bate abra o liquidificador e vá acrescentando a manteiga gelada aos poucos até ficar bem homogêneo.
3. Para montar cubra com um plástico de freezer toda a forma por dentro e começe a montar uma camada de massa, depois todo o recheio, leve para a geladeira por 40 minutos, depois coloque a outra massa e leve para a geladeira por pelo menos 6 horas.
4. Desenforme e decore como quiser.