

Bolo mousse de chocolate

15 fatias de



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Massa:

¾ xícara chá de Farinha de Trigo
¼ xícara chá de Cacau em Pó Dr Oetker
½ colher chá de bicarbonato
½ colher chá de Sal
½ xícara chá de Leite
1 colher sopa de Vinagre de maçã
¼ xícara chá de Óleo
½ xícara chá de Açúcar
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

Recheio:

1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
100 ml Leite gelado
200 g Chocolate meio amargo derretido

Cobertura:

100 g Chocolate meio amargo
¼ xícara chá de Creme de Leite
Confeito Pepita Dr Oetker

Massa:

Junte a farinha com o Cacau em Pó **Dr. Oetker**, o bicarbonato e o sal e misture bem. Em outro recipiente coloque leite, vinagre, óleo, açúcar e Aroma Baunilha **Dr. Oetker** e misture. Junte aos ingredientes do primeiro recipiente e misture delicadamente. Coloque em 1 forma (ou duas formas de 15 cm) e leve ao forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 25 minutos.

1 Recheio:

Prepare o Chanti-neve **Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem. Junte o chocolate já frio, aos poucos, misturando delicadamente. Corte o bolo ao meio para rechear e espalhe o creme. Junte a parte de cima do bolo.

2 Cobertura:

Junte o chocolate e o creme de leite e leve ao microondas para derreter. Espalhe sobre o bolo e acrescente o confeito Pepita **Dr. Oetker** para decorar.