

Bolo de mousse de chocolate I



Ingredientes: 200 grama de chocolate em barra
190 grama de manteiga
5 unidade de ovos
220 grama de açúcar
1 pitada de baunilha em pó
1 decilitro de leite
10 grama de farinha
1 unidade de gema
1 pitada de baunilha
1 pitada de sal em pó
0 totaste de granulado de chocolate (para polvilhar)
1 unidade de morango (para decorar)

Instruções de preparação:

Parta o chocolate aos pedaços pequenos, misture com a manteiga e leve a derreter. Entretanto, bata 4 ovos com o açúcar e a baunilha. Junte ao preparado do chocolate e mexa com uma vara de arames. Unte com manteiga e forre o fundo de uma forma com 23cm de diâmetro com papel vegetal também untado. Polvilhe este com farinha e verta o preparado. Leve a cozer a 190°C, por 35 minutos. Já frio, desenforme o bolo no prato de servir e retire o papel. Prepare o creme, levando o leite ao lume a ferver. À parte misture o açúcar com a farinha, 1 ovo, a gema, uma pitada de baunilha com pó e outra de sal fino. Incorpore esta mistura no leite e mantenha sobre lume brando, mexendo sempre até cozer e espessar. Espalhe o creme de pasteleiro por cima do bolo e polvilhe com o granulado de chocolate. Decore com o morango cortado ao meio.

Sugestões Adicionais: