TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

6 ovos

250 gramas de açúcar cristal

250 gramas de chocolate em pó

250 gramas de margarina.

MODO DE PREPARO

Bata 3 claras em neve e reserve na geladeira

Bata por 10 minutos as outras 3 claras com as gemas e adicione metade do açúcar (125 gramas)

Bata na batedeira o restante do açúcar (125 gramas) com a manteiga, por 10 minutos

Bata as duas misturas juntas por mais 10 minutos e leve o resultado à geladeira por 10 minutos

Preaqueça o fogo em fogo médio, unte a forma de bolo e despeje metade da massa em uma forma, deixe no forno por 15 minutos

Preencha com o restante da massa e espalhe por cima as claras em neve que estavam na geladeira

Coloque tudo na geladeira por no mínimo 8 horas

Sirva a vontade

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/48-torta-mousse-de-chocolate.html