

Bolo Mousse de Chocolate

Fácil 25min 6 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

5	ovos
200g	chocolate para culinária
150g	manteiga
150g	acúcar
50g	farinha

Preparação

Pré-aqueça o forno a 180°C. Comece por bater as claras, colocando no copo da Cookii o acessório borboleta e as claras e programar a velocidade 3 por 5 minutos. Retire e reserve.

Sem lavar o copo e sem a borboleta, coloque nele a manteiga, as gemas e o açúcar. Programar 5 minutos, a 70 °C, na velocidade 2. Junte depois o chocolate partido em pedaços e deixe a amolecer no copo por uns segundos. Envolver depois por 20 segundos na velocidade 4. Adicione a farinha e misture 15 segundos na velocidade 4. Finalmente e colocando novamente a borboleta, junte

as claras e envolva por 15 segundos na velocidade 4. Verta a mistura para uma forma de fundo amovível de 20 cm e coza por 12 minutos. Apague o forno e mantenha dentro a forma, por mais 5 minutos.

Decore com cacau em pó e framboesas antes de servir (opcional).

