Sobremesas | Doces de Colher

Bolo Mousse de Chocolate Bimby

35 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

200 g de açúcar
6 ovos
150 g de manteiga
250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 g de farinha

Informação nutricional

Energia	375,8 kcal	19%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	23,3 g	33%*
Hidratos de Carbono	36,4 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Coloque a “borboleta”, as claras e programe 6 min/vel 3 e nos 20 seg finais, adicione pelo bocal da tampa 3 c. sopa do açúcar reservado. Retire para uma taça e reserve.
2. Pré-aqueça o forno a 200ºC.
3. Sem a “borboleta”, deite no copo o restante açúcar , as gemas, a manteiga e programe 5 min/70ºC/vel 4.
4. Adicione o chocolate em pedaços, espere que funda e misture 20 seg/vel 5.
5. Junte no fim a farinha e misture 10 seg/vel 5, ajudando com a espátula.
6. Volte a colocar a “borboleta” deite as claras e envolva na Vel 2½. Deite numa forma de abrir previamente untada e leve ao forno cerca de 10 minutos.
7. Nota: Este bolo coze pouco tempo, mal esteja cozido nos lados, retira-se, pois o interior é como se fosse uma mousse. Espere que arrefeça enfeite com raspa de chocolate ou açúcar em pó.