



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 200°C.
- 3 Sem a “borboleta”, deite no copo o restante açúcar, as gemas, a manteiga e programe 5 min/70°C/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.