



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 375,8 kcal | 19%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,5 g      | 9%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 23,3 g     | 33%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.