

# Bolo Mousse de Chocolate

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

6 ovos  
200gr chocolate em tablete

## Preparação:

Misturar as gemas com o chocolate derretido em banho maria (ou no microondas).

Adicionar as claras batidas em castelo.

Dividir a massa em duas partes:

- Uma que vai ao frigorífico (para solidificar tipo mousse)
- Outra que vai ao forno em forma (untada e polvilhada de chocolate em pó) durante 20 minutos a 175° C.

Depois de cozida, desenformar e deixar arrefecer.

Espalhar por cima a mousse que entretanto esteve no frigorífico.

Recolocar o bolo no frigorífico e no momento de servir, espalhar por cima raspas de chocolate branco.