

# BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Inserir a borboleta.

---
2. Colocar o açúcar na taça e os ovos, um a um. Velocidade 6 durante 8 minutos.

---
3. Derreter (no microondas) a manteiga e o chocolate. Misturar bem e juntar ao preparado anterior. Bater velocidade 6 por dois minutos.

---
4. Adicionar a farinha misturando manualmente.

---
5. Colocar em forno pre aquecido a 180 graus por dez/quinze minutos. Deve retirar-se antes de solidificar por completo.

---

## INGREDIENTES

- 200 G AÇUCAR
- 5 OVOS
- 200 G MANTEIGA
- 2 COLHERES SOPA FARINHA SEM FERMENTO