



## Bolo de mousse de chocolate

- 8 ovos
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 tablete de 250g de chocolate
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha



Parta o chocolate em pedaços para um tacho, junte-lhe a manteiga, leve a amolecer em banho-Maria e, quando estiver mole, retire. Misture as gemas com o açúcar até obter um creme fofo. De seguida, misture o chocolate derretido nas gemas com o açúcar. Adicione as claras batidas em castelo bem firmes, com cuidado e sem bater. Divida este preparado em duas partes, guarde uma no frigorífico e na outra adicione as duas colheres de farinha. Unte a forma com manteiga e polvilhe com farinha e, de seguida, coloque o preparado na forma. Leve a cozer em forno pré-aquecido a 180 C. Depois de desenformado e frio, cubra o bolo com a mousse de chocolate que preparou e colocou no frigorífico.

