

Chocomousse com caramelo puxa

No vídeo de hoje, a Fleischmann traz toda a cremosidade do Chocomousse com uma deliciosa cobertura de caramelo puxa – uma receita super fácil de fazer e dá para aproveitar esse restinho de férias para fazer para os amigos ou até para a criançada. 😊 Confira o passo a passo:

Para o bolo:

1 pacote de mistura para Bolo Chocomousse

1 xícara (chá) de leite gelado

3 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

1. Misture o conteúdo do pacote com o leite, os ovos e manteiga.

2. Bata na batedeira em velocidade alta por 5 minutos.

3. Despeje a massa em uma forma redonda (24cm) untada.

4. Asse em forno preaquecido (180C) por 30 minutos, ou até estar firme no centro.

5. Retire do forno e deixe esfriar.

Para o caramelo:

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 lata de leite condensado

1 pitada de sal

1. Derreta o açúcar em uma panela, mexendo sempre, até obter um caramelo denso.

2. Despeje o leite condensado, ainda mexendo, até misturar bem.

3. Salpique com o sal.

4. Quando o caramelo estiver deixando rastros no fundo da panela ao passar a colher, desligue o fogo e reserve.

5. Feche o bolo e cubra com o caramelo.