

Petit Gateau | Confira a Receita dessa Deliciosa Sobremesa



Petit Gateau

Ingredientes

200 g de chocolate meio amargo
2 colheres de manteiga sem sal
1/4 de xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
2 ovos inteiros (tirar a pele da gema)
2 gemas

Modo de Preparo

Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria;
Bater os ovos e as gemas com açúcar na batedeira até ficar bem

claro;

Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula;

Depois, unte as forminhas de empadinha, passe trigo e coloque a massa;

Pré-aqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos em fogo alto até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho;

Deve-se desenformar quente;

Diretamente no prato acompanhado com sorvete de creme.

Petit-Gateau

Tempo de preparo: Preparo em 30 minutos

Rendimento: Rende até 8 porções

Dificuldade: Fácil