

# PETIT FOUR (MERGULHADO NO CHOCOLATE).

## INGREDIENTES

1 ovo  
1/4 de xícara de óleo vegetal  
1/2 xícara de açúcar refinado  
1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
200 g de chocolate (para derreter)  
pacote de granulado de qualquer tipo.

## MODO DE PREPARO

Primeiro, bata o ovo com o óleo e o açúcar.  
Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo.  
Por último, junte o fermento.  
Preaqueça o forno a 180° C (por 10 minutos).  
Coloque para assar por, mais ou menos, 15 minutos.  
Derreta o chocolate.  
Mergulhe as bolachinhas (Petit Four) no chocolate derretido.  
Passe pelo granulado e espere esfriar.  
Sirva. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13245-petit-four-mergulhado-no-chocolate.html>