

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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