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