PETIT GATEAU – TRADICIONAL BOLINHO FRANCÊS

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo

2 colheres (sopa) de margarina sem sal

1/4 de xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MASSA

Derreta o chocolate. Depois adicione a margarina e mexa com auxilio de uma colher até ficar uniforme.

Em uma batedeira adicione os ovos e o açúcar e bata.

Coloque a farinha de trigo e por ultimo o chocolate.

Misture a massa até ficar uniforme, formando uma ''calda de chocolate''.

MONTAGEM

Unte de 8 a 9 formas de empadas tamanho grande com margarina e farinha de trigo.

Coloque as forminhas em uma forma grande de apoio para assar.

Adicione a massa nas formas untadas até a metade. Não encha pois o bolinho irá crescer e derramar.

Leve ao forno aquecido e deixe assar por aproximadamente 10 minutos, fique de olho para não assar muito.

5- Após assar, deixe esfriar um pouco e desinforme

6- Sirva-se com uma bola de sorvete

OBS: se o bolinha assar e passar do ponto, não irá ficar com calda, e não queremos isso, né? Cuidado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13597-petit-gateau-tradicional-bolinho-frances.html