

# MELHOR PETIT GATEAU DO MUNDO!!!!

## INGREDIENTES

250 g de manteiga sem sal  
300 g de chocolate meio amargo  
100 g de farinha de trigo  
170 g de açúcar cristal  
50 g de açúcar refinado para decorar no final  
5 gemas  
5 ovos inteiros

## MODO DE PREPARO

Unte suas forminhas com manteiga (recomendado formas pequenas).  
Numa vasilha, coloque as gemas e os ovos, junto com o açúcar cristal. Misture  
Coloque a farinha e misture mais.  
Depois, derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria ou microondas.  
Jogue na mistura e mexa bastante.  
Pegue a mistura e coloque nas forminhas.  
Pré-aqueça o forno a 180 por 15 minutos.  
Aumente o seu forno no máximo, coloque as formas e espere de 7 a 8 minutos.  
Deixe que ela fique dura por fora e derretida por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13825-melhor-petit-gateau-do-mundo.html>