

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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