

PETIT GATEAU DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo

3 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga derretida

3 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

Forminhas untadas com manteiga

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o açúcar e a manteiga.

Em seguida, adicione a farinha de trigo, bata e transfira para uma tigela.

Acrescente o chocolate já derretido, misture e despeje a massa nas forminhas untadas com manteiga.

Leve para assar em forno bem quente por 7 a 8 minutos.

Sirva quente com sorvete de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15768-petit-gateau-de-liquidificador.html>