

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

400 g de doce de leite pastoso

1/2 xícara (chá) de manteiga derretida

2 gemas

2 ovos

1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o doce de leite com a manteiga derretida e reserve.

Em outra tigela, com o auxílio de um garfo, misture os ovos inteiros com as gemas, até que as mesmas estejam incorporadas.

Junte os ovos com o doce de leite e a manteiga, misturando bem.

Aos poucos, incorpore a farinha de trigo à massa.

Distribua a massa em forminhas de cupcake untadas e enfarinhadas.

Leve ao forno preaquecido em 240º C, por cerca de 12 a 15 minutos.

Para conseguir o ponto ideal do bolinho, é importante notar que a massa estará cozida nas bordas da superfície e mole no meio.

Desenforme ainda quente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16111-petit-gateau-de-doce-de-leite.html>