O PETIT GÂTEAU MAIS FÁCIL DO MUNDO

INGREDIENTES

1 ovo

2 colheres rasas (sopa) de farinha de trigo

3 colheres de leite

3 colheres de açúcar

2 colheres de chocolate em pó (pode ser achocolatado)

1 colher (sopa) de manteiga, óleo ou margarina

rum (opcional)

MODO DE PREPARO

Adicione em um recipiente e misture tudo com um fouet até ficar homogêneo e leve.

Caso sinta a massa pesada, adicione mais uma colher de leite.

Unte forminhas de cupcake ou empada com manteiga e cacau em pó (pode ser achocolatado).

Leve ao forno preaquecido a 180° C; caso não tenha paciência, pode ser a 230° C.

Deixe de 5 a 7 minutos, ou até bater na forma e o meio estiver mole ainda.

Tire do forno, e passe uma faca sem serra em volta para desgrudar.

Para desenformar, vire em um prato e de uma sacudida.

Você pode dobrar a receita.

Um petit gâteau fácil com as coisas que você tem em casa!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17584-o-petit-gateau-mais-facil-do-mundo.html