

PETIT GÂTEAU DA RAPHA

INGREDIENTES

- 5 ovos inteiros
- 5 gemas
- 2 barras de chocolate meio amargo de 125 g cada
- 1/2 pote de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de trigo
- 1 pote de sorvete da sua preferência

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque a manteiga e o chocolate para derreter em banho-maria, misturando até formar um creme homogêneo.

Em outro refratário, coloque os ovos inteiros e as gemas e misture com o batedor manual.

Acrescente o açúcar e a farinha e misture bem não deixando pelotas de farinha.

Junte o creme de chocolate na massa e reserve.

Preaqueça o forno durante 15 minutos em 200º C.

Encha as forminhas untadas e coloque para assar de 5 a 8 minutos, o tempo irá de acordo com cada forno, o ponto correto é beiradas firmes e o meio mole.

Retire do forno, desenforme e sirva com o sorvete de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18486-petit-gateau-da-rapha.html>