

PETIT GÂTEAU DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 400 g de chocolate meio amargo

100 g de óleo de coco

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, adicione o creme de avelã, os ovos, a manteiga e misture bem.

Em seguida, adicione o açúcar, a farinha e o fermento e misture até formar uma massa homogênea.

Utilize forminhas untadas com manteiga e farinha para adicionar a mistura, mais ou menos até a metade das forminhas, pois irão crescer.

Leve ao forno até que assem, deixe mais ou menos uns 30 minutos ou até que seja necessário.

Para calda, leve os ingredientes ao fogo baixo misturando até atingir a consistência desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19239-petit-gateau-de-creme-de-avela.html>