

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE (MEIO AMARGO)

INGREDIENTES

250 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

4 ovos inteiros

1 gema

80 g de farinha de trigo

120 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Unte com manteiga e farinha as formas, separe.

Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos.

Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas ou em banho-maria, separe.

Bata os ovos, a gema e o açúcar na batedeira ou liquidificador.

Acrescente a farinha peneirada lentamente.

Acrescente o chocolate derretido com a manteiga.

Cubra as formas com a massa, deixando um dedo da borda para que o bolo possa crescer.

Coloque as formas em um forno preaquecido (10 minutos, a 200º C).

Deixe por 8 minutos e observe.

As bordas de cada bolinho crescem primeiro e ficam com a cor um pouco mais opaca.

Quando o meio dos bolinhos crescer também, está na hora de retirar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20786-petit-gateau-de-chocolate-meio-amargo.html>