

PETIT GÂTEU APIMENTADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 ovos

4 gemas

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 pimenta dedo-de-moça picada e sem sementes

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite, os ovos e as gemas.

Peneire o chocolate em pó, incorpore-o e a pimenta à massa delicadamente.

Distribua a massa em forminhas individuais untadas e enfarinhadas.

Asse em forno médio (180°) por 12 minutos.

Desenforme ainda quente, sirva com uma bola de sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24830-petit-gateau-apimentado.html>