

PETIT GÂTEAU DE CHURROS

INGREDIENTES

400 g de doce de leite pastoso

2 ovos peneirados

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (cafê) de fermento royal

manteiga para untar as forminhas

mistura de farinha de trigo com canela para untar as forminhas (retire bem o excesso das forminhas)

mistura de canela e açúcar para decorar o bolinho

MODO DE PREPARO

Unte as forminhas e preaqueça o forno no máximo.

Quando for colocar as formas no forno, deixe nos 200º C.

Misture tudo num bowl com o auxílio de uma colher, até encorporar bem os ingredientes (a massa não fica grossa).

Coloque a massa nas forminhas até um pouco mais da metade.

Coloque na prateleira mais próxima do fogo a 200º C.

O petit gâteau tem que ter uma "borda" que segure o creme de dentro (massa crua) (se deixar a borda muito fina ele vai rachar e se deixar passar do ponto fica quase sem creme).

Salpique a mistura de canela e açúcar por cima do bolinho e sirva com sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25095-petit-gateau-de-churros.html>