

PETIT GÂTEAU DE CREME DE AVELÃ PERFEITO

INGREDIENTES

350 gramas de creme de avelã

3 gemas peneiradas

2 claras

1 colher (sopa) cheia de cacau em pó

2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

1 colher (café) rasa de fermento químico em pó

1 colher (sopa) de farinha de trigo misturada com 1 colher de sopa de cacau em pó (para untar)

manteiga (para untar)

MODO DE PREPARO

Unte as forminhas com manteiga e com a mistura de farinha de trigo com cacau em pó.

Tire bem o excesso dessa mistura das forminhas.

Preaqueça o forno no máximo.

Misture todos os ingredientes num bowl com a ajuda de um fouet ou uma colher.

Mexa delicadamente até incorporar bem todos os ingredientes.

Coloque o creme até a metade das forminhas untadas.

Leve ao forno preaquecido e use a prateleira mais próxima do fogo.

Asse a 180º C por 12 minutos.

Retire do forno e, com a ajuda de uma faca sem ponta, desgrude da forminha, coloque o prato em cima da forminha e vire o prato junto com ela.

Dê umas "batidinhas" em cima da forminha e retire-a com cuidado.

Sirva ainda quente com sorvete de creme.

Fica gostoso também com calda de chocolate meio amargo por cima dele.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25168-petit-gateau-de-creme-de-avela-perfeito.html>