

# PETIT GÂTEAU DO CHEF ERICK JACQUIN

## INGREDIENTES

250 g de manteiga sem sal

300 g de chocolate meio amargo

5 gemas

5 ovos inteiros

170 g de açúcar (aproximadamente 1 xícara)

100 g de farinha de trigo peneirada (aproximadamente 3/4 de xícara)

50 g de açúcar de confeitado para polvilhar

4 forminhas redondas de 6 centímetros de diâmetro, de preferência antiaderentes

manteiga para untar as forminhas

sorvete de chocolate branco para acompanhar ao servir

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Unte as forminhas com manteiga, ponha-as sobre uma assadeira e reserve.

Derreta a manteiga e o chocolate no micro-ondas.

Bata à mão as gemas, os ovos, o açúcar e, por último, a farinha.

Adicione o chocolate derretido à mistura e continue batendo até obter uma massa homogênea.

Ponha a massa nas forminhas e leve ao forno por 4 minutos ou até que a superfície dos bolinhos esteja assada.

Desenforme cada bolinho num prato e polvilhe com o açúcar de confeitado.

Sirva imediatamente com sorvete de chocolate branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25572-petit-gateau-do-chef-erick-jacquin.html>