

MOELLEUX AU CHOCOLAT (PETIT GATEAU)

INGREDIENTES

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 1 litro de leite

6 colheres (sopa) de achocolatado em pó

MASSA:

Massa: 1 ovo

3 gemas

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Leve o leite ao fogo médio e adicione o achocolatado.

Misture até a calda engrossar ao ponto de ficar igual a uma cobertura de bolo e desligue o fogo.

MASSA:

Massa: Bata o ovo e as gemas e coloque num recipiente fundo.

Acrescente a farinha e misture bem.

Aos poucos, adicione a calda de chocolate e misture até a massa ficar homogênea.

Coloque em forminhas individuais e coloque-as em uma forma maior.

Leve ao forno a 260° C por cerca de 5 minutos ou até que as bordas do bolinho fiquem um pouco firmes ao mesmo tempo que o centro fique mole.

Retire do forno e espere esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27255-moelleux-au-chocolat-petit-gateau.html>