

MOELLEUX AU CHOCOLAT

INGREDIENTES

50 g de farinha

95 g de margarina

100 g de açúcar

3 ovos

90 g de chocolate meio amargo ou ao leite

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate em banho-maria.

Quando o chocolate derreter, retire-o do banho-maria.

Adicione aos poucos a margarina, reserve.

Em um recipiente, bata os ovos e o açúcar, até ficar homogêneo.

Logo em seguida, adicione o chocolate derretido e a farinha.

Unte forminhas pequenas com margarina e farinha.

Leve ao forno a 200°C, por 6 a 15 minutos, vai depender do seu forno e seu gosto.

6 minutos, fica com creme no meio ou 10 a 15 minutos, fica mais durinho.

Bon appétit.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27613-moelleux-au-chocolat.html>