

PETIT GATEAU (FONDANT AU CHOCOLAT)

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher (de chá) de açúcar

120 g de chocolate

2 colheres (de chá) de manteiga

2 colheres (de chá) de farinha

MODO DE PREPARO

Ligue o forno e deixe-o aquecendo, é importante que no momento de assar os bolinhos ele esteja bem aquecido.

Em uma tigela bata os dois ovos e a colher de açúcar ate ficar homogêneo, reserve.

Derreta o chocolate em fogo baixo, acrescentando a manteiga.

Acrescente a manteiga aos poucos e só depois do chocolate começar a derreter.

Quando estiver totalmente derretido, despeje na tigela dos ovos.

Acrescente a farinha e misture até ficar homogêneo.

Unte as formas com manteiga e preencha com a massa.

Leve ao forno até que a parte de fora do bolinho endureça.

É importante que o centro esteja cru.

Com o forno preaquecido a 220°C, leva um pouco menos de 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30333-petit-gateau-fondant-au-chocolat.html>