

# PETIT GÂTEAU DE CENOURA

## INGREDIENTES

150 ml de creme de leite fresco

200 g de chocolate meio amargo

3 cenouras

1 litro de água

250 g de açúcar

200 g de manteiga sem sal

3 ovos

250 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o creme de leite fresco e o chocolate meio amargo

Mexa bem até derreter todo o chocolate

Reserve na geladeira até endurecer

Em outra panela, adicione a cenoura e a água e deixe cozinhar

Transfira a cenoura para um liquidificador e bata bem

Acrescente um pouco de água se precisar

Reserve na geladeira

Em uma batedeira, misture o açúcar e a manteiga

Bata bem

Adicione o ovo e bata por 3 minutos

Acrescente a cenoura reservada

Adicione a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó

Misture bem até formar uma massa homogênea

Pegue um pouco da massa e coloque nas forminhas de empada

Retire o recheio da geladeira e coloque um pouco sobre a massa

Preencha com mais um pouco da massa

Leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 25 minutos

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3294-petit-gateau-de-cenoura.html>