

PETIT GATEAU TOP 10

INGREDIENTES

1 e 1/4 xícara de manteiga

3/4 xícara de açúcar

3/4 xícara de trigo

250 g de chocolate meio amargo

5 gemas

5 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Misture em um tigela as gemas, os ovos e o açúcar. Aos poucos vá adicionando o trigo para não fazer pelotas de trigo. Em uma panela derreta o chocolate com a manteiga. Junte o chocolate derretido na tigela com a primeira mistura.

A massa deve ficar molinha.

Unte as forminhas de petit gateau com manteiga e polvilhe com trigo.

Distribua a mistura nas forminhas.

Preaqueça o forno de 10 a 15 minutos.

Coloque no forno em potência alta, por 7 minutos.

Atenção, tem que ficar firme por fora, o meio fica mole, por isso tem que deixar no máximo 8 minutos no forno, apenas.

Sirva com sorvete e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37850-petit-gateau-top-10.html>