

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de chocolate amargo
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/4 xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de conhaque
2 colheres (sopa) de manteiga
2 ovos inteiros
2 gemas

MODO DE PREPARO

Separe 2 gemas e coloque em uma tigela, adicione 2 ovos inteiros juntos com as gemas e mexa bem.

Adicione o açúcar e continue mexendo.

Depois de mexer bem, adicione a farinha de trigo, e continue mexendo.

A massa tem que ficar bem homogênea.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Depois do chocolate estar derretido, adicione a manteiga e o conhaque junto ao chocolate, mexa bem.

Depois de bem mexido, adicione a massa ao chocolate derretido.

Misture até ficar homogêneo (não precisa cozinhar a massa). Depois de bem misturada a massa, coloque em potinhos.

Coloque massa só até a metade pois o bolo irá crescer.

Preaqueça o forno em 15 minutos, no máximo.

Depois, deixe o forno no mínimo e coloque os Petit Gateau's dentro do forno por 7 minutos.

Se você deixar muito tempo no forno, o Petit Gateau vai ficar duro por dentro, e tem que ficar mole. Se você quiser pode deixar sem o conhaque.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38423-petit-gateau-de-chocolate.html>