

# PETTIT GATEAU – RECEITA ORIGINAL

## INGREDIENTES

14 ovos

600 g de chocolate meio amargo

600 g de chocolate ao leite

500 g de manteiga sem sal (não pode ser margarina)

600 g de açúcar refinado

500 g de farinha trigo

## MODO DE PREPARO

Em banho-maria, derreta os chocolates.

Em seguida acrescente a manteiga e mexa até derreter totalmente.

Acrescente os ovos aos poucos mexendo sempre.

Após coloque o açúcar e continue mexendo, por último acrescente aos poucos a farinha de trigo (para não empelotar).

Despeje a mistura de petti gateau em um recipiente retangular.

Deixe descansar na geladeira por no mínimo 12 horas.

A consistência certa é a de brigadeiro.

Modele a massa nas forminhas de petit gateau deixando um dedo.

Leve ao forno a 250°C de 10 a 12 minutos.

O ponto certo é quando o bolinho estiver rachando em cima e no meio mole.

Esta é a verdadeira receita de petti gateau, a original, bolinho crocante por fora e cremoso por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41941-petit-gateau-receita-original.html>