

# PETIT GATEAU DE CAFÉ DA POLY

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) cheias de pó de café (60 g)

1 xícara (chá) de água quente

200 g de chocolate ao leite picado fino

3 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

4 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Prepare o café com a água indicada.

Ainda quente dissolva o chocolate e a manteiga.

Junte o açúcar, os ovos e a farinha.

Coloque em forminhas untadas e enfarinhadas e congele para formar o petit gateau.

Antes de servir, asse ainda congelados em forno pré-aquecido (180ºC).

O petit gateau estará no ponto quando suas laterais estiverem firmes e o centro amolecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43458-petit-gateau-de-cafe-da-poly.html>