

PETIT GATEAU ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate meio amargo de 180 ou 200 g
- 2 colheres de sopa de manteiga com sal
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 gema
- 3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate, misture com a manteiga e derreta no fogão comum (em banho-maria) ou em forno de microondas (coloque o chocolate em uma tigela, ligue por 10 segundos e depois mexa).

Repita esse procedimento até 3 ou 4 vezes - é o suficiente para derreter) obtendo uma mistura brilhante e lisa.

Separe uma pequena porção desse creme, misture com a farinha até obter uma massinha homogênea e depois junte o restante do chocolate com manteiga (assim a farinha não fica empelotada).

Reserve.

Com um fouet, bata à mão os 2 ovos, a gema e o açúcar até obter um creme claro.

Misture os 2 preparados obtendo uma massa uniforme e reserve.

Unte e polvilhe 6 forminhas próprias para petit gateau ou cupcakes se possível colocando pequenas rodela de papel manteiga no fundo.

Coloque a massa nas forminhas até aproximadamente o meio.

Leve ao forno alto (280 graus) pré-aquecido por aproximadamente 6 a 10 minutos.

O ponto certo é estar assado nas bordas e mole no centro (dois círculos concêntricos).

Antes de servir, passe uma faca com cuidado nas laterais e dê leves sacudidas para soltar.

Sirva com sorvete de creme.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44086-petit-gateau-especial.html>