

PETIT GATEAU DELICIOSO

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo

2 colheres de farinha de trigo (peneirada)

1 colher de sal (para equilibrar o sabor)

2 colheres de manteiga

1 colher de leite

castanhas de cajú (opcional)

Sorvete de creme para acompanhar (opcional)

Forminhas untadas

MODO DE PREPARO

Separe todos os ingredientes.

Em um recipiente coloque, o chocolate, leite, manteiga e sal, em seguida mexa até derreter e misturar os ingredientes colocados.

Por último acrescente a farinha e a castanha, mexa até virar uma massa lisa como brigadeiro, mais ao ponto!

Com as forminhas acrescente uma quantidade necessária e coloque ao forno preaquecido a 180ºC, quando colocar as forminhas aumente para 200ºC, deixe-as por aproximadamente 7 minutos.

Sirva com uma bola de sorvete de creme e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45718-petit-gateau-delicioso.html>