

# 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 180°C, quando colocar as forminhas aumente para 200°C, deixe-as por aproximadamente 7 minutos.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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