PETIT GÂTEAU DE TRAVESSA

INGREDIENTES

8 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

500 g de chocolate meio amargo derretido

Margarina para untar e farinha de trigo para enfarinhar

Sorvete de creme (comprado pronto) para acompanhar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve .

No liquidificador, bata as gemas, o açúcar, a manteiga ou margarina sem sal, a farinha de trigo e o chocolate meio amargo derretido até misturar por completo.

Transfira para uma tigela, acrescente as claras reservadas e misture delicadamente com uma colher.

Coloque em um refratário médio untado e enfarinhado e leve ao forno alto, preaquecido, por 15 minutos.

Retire do forno e sirva em seguida, em porções, acompanhado de sorvete de creme a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48571-petit-gateau-de-travessa.html