PETIT GATEAU SENSACIONAL

INGREDIENTES

5 gemas

5 ovos inteiros

250 g de chocolate meio amargo

165 g de açúcar (1 xícara menos 1 dedo)

100 g de farinha de trigo (1/4 de xícara)

250 g margarina (1 xícara e 1/2)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, margarina e açúcar.

Depois que formar uma espuma (bem no início), misture a farinha de trigo e reserve.

Derreta o chocolate no microondas por 30s (cuidado para não queimar o chocolate).

Mexa e coloque por mais 30 segundos.

Coloque o chocolate onde a massa foi colocada e misture até a sua cor escurecer.

Use uma xícara de café: coloque até a metade ou 3/4 da xícara a massa e, coloque no micro-ondas.

É necessário visualizar no micro-ondas a massa aquecendo, pois ela endurece e cresce.

Eu coloco por 15 segundos no máximo!

Se deixar por muito tempo, a massa endurece virando um bolinho.

Vire o copo num prato e coloque 2 bolas de sorvete de baunilha ou de abacaxi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48646-petit-gateau-sensacional.html