

# PETIT GATEAU DO DUDU

## INGREDIENTES

125 g de chocolate meio amargo

125 g de manteiga sem sal

2 ovos inteiros

2 gemas

1 xícara (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Misture até derreter o chocolate meio amargo e a manteiga em banho-maria (reserve).

Em uma tigela - se preferir pode usar a batedeira - bata os 2 ovos, as 2 gemas e o açúcar até ficar uma mistura homogênea, acrescente o chocolate derretido e continue batendo. Adicione a farinha peneirada (é só passar pela peneira para soltar a farinha). Misture tudo e pronto é só distribuir o creme em tigelinhas untadas com manteiga e polvilhadas com achocolatado ou cacau em pó - coloque apenas 3/4 da tigelinha, pois o bolinho cresce um pouco.

Leve ao forno preaquecido por uns 10 ou 15 minutos - vai depender do seu forno - quando a parte de cima do bolinho formar uma casquinha é só tirar do forno.

Não deixe muito tempo no forno para não assar demais e ficar bem cremoso por dentro.

Sirva ainda quente com sorvete de creme e calda de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55277-petit-gateau-do-dudu.html>