

As minhas Receitas

Petit gateau



Ingredientes: 250 grama de chocolate para culinária
170 grama de açúcar
100 grama de farinha de trigo
250 grama de manteiga sem sal
5 unidade de gemas de ovos
5 unidade de ovos inteiros

Instruções de preparação:

Dentro de uma tigela, coloque o chocolate e leve ao banho-maria para derreter. À parte, misture as gemas, os ovos inteiros, o açúcar, a farinha, a manteiga e mexa bem até ficar bem cremosa. Junte o chocolate derretido a essa mistura. Deixe a massa descansar um pouco. Unte as forminhas com um pincel, polvilhe farinha de trigo e coloque a mistura nas forminhas. Leve ao forno pré-aquecido a 180º graus por cerca de 4 minutos. Retire da fôrma e sirva com sorvete de creme ou o sabor da sua preferência

Sugestões Adicionais: