

Como Fazer Petit Gateau



Ingredientes

- 200 gr de chocolate meio amargo
- 200 gr de manteiga
- 150 gr de farinha de trigo
- 150 gr de açúcar
- 4 unidades de ovo
- 4 unidades de gema de ovo

Modo de preparo

- Derreta a manteiga em banho-maria junto com o chocolate em barra. Reserve.
- Em uma batedeira, bata os ovos, junte as gemas e o açúcar até chegar ao ponto de neve, bem firme.
- Adicione a farinha e o chocolate, bata até ficar um mistura homogênea.

- Unte as forminhas com manteiga, coloque no forno a 180°C, por apenas 10 minutos.
- Sirva com sorvete e calda de chocolate.

<http://m.cybercook.com.br/como-fazer-petit-gateau-r-12-1284.html>



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse