

PETIT GATEAU



INGREDIENTES

- 6 OVOS (6 GEMAS E 3 CLARAS)
- 60 GR DE FARINHA
- 30 GR DE AÇÚCAR
- 160 GR DE MANTEIGA
- 200 GR DE CHOCOLATE CULINÁRIA
- MANTEIGA PARA UNTAR
- CHOCOLATE EM PÓ PARA PULVERIZAR

CONFEÇÃO

1. aquecer o forno

2. derreter em banho maria o chocolate e a manteiga

3. Na taça, colocar o acessório amassar/triturar e colocar os ovos e o açúcar, velocidade 8, 35.ºC, 6 min

4. Programar novamente velocidade 8 durante mais 6min

5. Adicionar o primeiro preparado (chocolate + manteiga) e a farinha, velocidade 8 durante 4min

6. untar e pulverizar as formas e encher até 80%

7. levar ao forno por 10 min a 180.ºC
