

PETIT GATEUX



INGREDIENTES

- 1 TABELETE DE CHOCOLATE NEGRO (200 G)
- 100 G MANTEIGA
- 1/2 CUP AÇÚCAR
- 1 CUP FARINHA
- 4 OVOS

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar, processar o chocolate e a manteiga na vel. 3, 45°C, por 10 min.

2. Raspar as laterais da taça e adicionar o açúcar, programando vel. 4 por 7 min. Ao fim de 2 min, juntar os ovos um a um pelo bocal da tampa e deixar terminar os 7 min inicialmente programados.

3. Raspar as laterais e adicionar a farinha, voltando a programar vel 4 por 3 min.

4. Deitar o preparado numa forma para muffins (3x4) previamente untada, enchendo as formas apenas até metade. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C, por 13-15 min.

6. Deixar arrefecer, desenformar e servir acompanhado com gelado de baunilha e frutos vermelhos. Pode decorar com açúcar em pó e topping de chocolate
