

# PETIT GÂTEAU A VAPOR



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório amassar junto o chocolate e pique 1m/vel. 12. Com a ajuda da espátula baixe o que ficou na parede da taça.
2. Adicione a manteiga e programe 8 min/80°C/vel 4. (caso não esteja tudo derretido no fim programe mais um pouco de tempo)
3. Adicione o açúcar, os ovos e bata 3 min/vel 6.
4. Adicione a farinha e misture 20 seg/vel 6. Com ajuda da espátula baixe o que ficou na parede e em seguida programe de novo 20 seg/vel 6.
5. Deite esta massa em formas para empada untadas com manteiga e polvilhadas de farinha, enchendo até 1/3 da forma. Coloque 1 ½ quadrado de chocolate e cubra com a restante massa. Coloque as formas no cesto a vapor forrado com papel vegetal (caso tenha pode usar a panela a vapor) e reserve.
6. Na taça limpa coloque a água insira o cesto e programe 30 min/120°/vel 4.
7. Retire o cesto polvilhe com açúcar em pó e sirva o petit gâteau ainda quente com uma bola de sorvete a gosto.
8. Dica: pode servir o petit gâteau polvilhado com açúcar em pó e acompanhe com gelado de baunilha, creme, maracujá ou manga
9. Receita inspirada de:  
<http://thermomixbrasil.blogspot.fr/2013/10/petit-gateau-vapor.html>

## INGREDIENTES

- 150 G CHOCOLATE MEIO AMARGO, PARTIDO EM PEDAÇOS
- 80 G MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE, MAIS Q.B. P/UNTAR
- 50 G AÇÚCAR
- 2 OVOS MÉDIOS
- 70 G FARINHA DE TRIGO, MAIS Q.B. P/POLVILHAR
- 12 QUADRADOS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, (APROX. 80G)
- ÁGUA PELA MARCA DE VAPOR NA TAÇA 0,7L