

Sobremesas Bolos

Petit Gateau

20 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

100 g de manteiga
1 lata de Leite Condensado NESTLÉ
2 ovos
2 gemas de ovo
60 g de açúcar
40 g de farinha
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	313,3 kcal	16%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	18,7 g	27%*
Hidratos de Carbono	29,9 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque o chocolate no copo e pulverize 5 seg/vel 9.
3. Junte a manteiga e programe 2 min/50°C/vel 2.
4. Junte o leite condensado, os ovos, as gemas, o açúcar e programe 15 seg/vel 3 1/2.
5. Incorpore a farinha e programe 10 seg/vel 3.
6. Unte e polvilhe formas de queque. Deite o preparado e leve ao forno cerca de 8 a 12 minutos.

7 Sirva quente.