

Sobremesas Bolos

Petit Gâteau com Leite Condensado

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 g de manteiga
40 g de farinha
60 g de açúcar
2 gemas de ovo
2 ovos

Informação nutricional

Energia	608,2 kcal	30%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	33,6 g	48%*
Hidratos de Carbono	65,8 g	25%*

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

Preparação

1. Comece por derreter o chocolate, partido em pedaços, com a manteiga.
2. Numa tigela misture o leite condensado, o chocolate derretido, as gemas e os ovos e misture bem, até obter uma massa homogénea.
3. Junte a este preparado o açúcar e a farinha peneirada.
4. Misture tudo muito bem.
5. Unte 6 forminhas pequenas com manteiga e encha-as com a massa do petit gâteau.
6. Leve o petit gâteau ao forno previamente aquecido a 180ºC durante 8 minutos.

7 Sirva o petit gâteau quente, decorando a gosto o prato com caramelo. Nota: O petit gâteau fica óptimo acompanhado com uma bola de gelado de baunilha.