



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 608,2 kcal | 30%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,4 g      | 19%* |
| <b>Lípidos</b>             | 33,6 g     | 48%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 180°C durante 8 minutos.

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