



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.