



Sobremesas Bolos

## Petit Gâteau

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
185 g de manteiga  
50 g de farinha  
3 gemas de ovo  
4 ovos  
75 g de açúcar  
manteiga para untar q.b.  
farinha para polvilhar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	331,4 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	25,1 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,6 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 180°.
- 2 Barre 10 formas pequenas com manteiga e polvilhe com farinha.
- 3 Coloque a tigela em banho-maria com o chocolate e a manteiga até derreter.
- 4 Retire do lume e mexa bem. De seguida junte as gemas uma a uma mexendo bem.
- 5 Junte a farinha e mexa bem. Numa tigela bata os ovos inteiros com o açúcar durante 5 minutos.

- 6 Junte à mistura do chocolate e misture tudo muito bem.
- 7 Divida pelas formas e leve ao forno durante 10 minutos.
- 8 Retire do forno e deixe arrefecer um pouco.
- 9 Desenforme para pratos individuais e sirva decorado a gosto.