

Receitas em vídeo | Sobremesas

Petit Gâteau

O petit gâteau é uma sobremesa clássica e irresistível, conhecida pela sua textura crocante por fora e o interior cremoso e derretido. De origem francesa, este doce conquistou o paladar de muitos amantes de chocolate e tornou-se um dos mais pedidos em restaurantes e confeitarias. Se procuras uma receita de petit gâteau fácil de preparar em casa, esta é a opção perfeita para impressionar os teus convidados. Com poucos ingredientes e em apenas alguns minutos no forno, vais obter um petit gateau delicioso, com um coração de chocolate derretido que se desfaz na boca. Se gostas de doces intensos e sofisticados, esta receita petit gateau é para ti!

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

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

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

Preparação

1. Ligue o forno a 180º.
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.