

PETIT GÂTEAU COM GELADO E MORANGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 17 BOLINHOS

150g de chocolate partido em pedaços
75g de manteiga
5 ovos
150g de açúcar mascavado
2 colheres de sopa de farinha
150g de chocolate partido em quadradinhos
Açúcar em pó q.b.
Gelado de nata
Morangos



PREPARAÇÃO

Leve ao lume em banho maria a manteiga e o chocolate partido em pedaços.
Deixe derreter e mexa muito bem até ficar um creme liso.
Parta os ovos para uma tigela, junte o açúcar mascavado e bata.
Junte a farinha e bata até tudo ficar bem ligado.
Com a colher de pau, envolva o chocolate derretido com os ovos.
Coloque o preparado em formas untadas com manteiga.
Coloque 2 quadradinhos de chocolate em cada forma no meio do preparado.
Leve ao forno pré-aquecido nos 220° durante 8 minutos.
Leve ao forno apenas os bolinhos necessários para servir na hora, congele os restantes.
Depois de congelados, cozinhe-os mais 3 minutos que o tempo normal.
Depois de desenformados, polvilhe-os com açúcar em pó.
Sirva quente com uma bola de gelado e morangos.

Custo: 8.40 € ; Custo por bolinho: 0.49 € (gelado e morangos incluído)

<http://www.saborintenso.com/f23/petit-gateau-gelado-morangos-2795/>

www.saborintenso.com