



PROGRAMA DE EXTENSÃO MUNDO AFORA: VIAJANDO PELA DIVERSIDADE CULTURAL

Petit Gâteau de Chocolate

Ingredientes:

- 180g de chocolate meio amargo
- 120g de manteiga sem sal
- 3 ovos
- 3 gemas
- ½ xícara (120g) de açúcar
- 3 colheres de sopa (60g) de farinha de trigo



Modo de preparo:

1. Pré-aquecer o forno em temperatura de 200°C por 10 minutos.
2. Derreter o chocolate picado juntamente com a manteiga em banho-maria ou microondas.
3. Com fuet, misturar os ovos e as gemas. Acrescentar o açúcar.
4. Adicionar o chocolate com manteiga a mistura de ovos e açúcar.
5. Acrescentar a farinha de trigo peneirada e misturar delicadamente até que esteja homogêneo.
6. Untar as forminhas com manteiga e cacau em pó e colocar a mistura até 3/4 da forma.
7. Assar de 8 a 10 minutos (dependendo do forno).
8. Retire do forno e aguarde antes de desenformar para que não quebrem.
9. Sirva o no prato com uma bola de sorvete. Rende aproximadamente 6 unidades.

Dica: a massa pode ser guardada crua no congelador por 2 meses.

Petit Gâteau de Doce de leite

Ingredientes:

- 200 g de doce de leite
- 100 g de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- ¼ de xícara (60g) de açúcar
- 2 colheres de sopa (40g) de farinha de trigo

Modo de preparo:

1. Pré-aquecer o forno em temperatura de 200° C por 10 minutos.
2. Derreter o doce de leite juntamente com a manteiga em banho-maria ou microondas.
3. Com fuet misturar os ovos e gema. Acrescentar os açúcar e misturar bem. Posteriormente adicionar a farinha de trigo peneirada e misturar delicadamente até que esteja homogêneo.
4. Adicionar o doce de leite com manteiga a mistura de ovos, açúcar e farinha de trigo.
5. Untar as forminhas com manteiga e farinha de trigo e colocar a mistura até 3/4 da forma.
6. Assar de 8 a 10 minutos (dependendo do forno) a temperatura média de 200° C.
7. Retire do forno e aguarde antes de desenformar para que não quebrem.
8. Sirva o no prato com uma bola de sorvete. Rende aproximadamente 8 unidades.

Dica: a massa pode ser guardada crua no congelador por 2 meses.