

Petit Gateau



8 uni



– 2.50



37min



Ingredientes

4 ovos
3 gemas
50gr de farinha com fermento
75gr de açúcar
180gr de manteiga
1 tablete de chocolate de culinária (200gr)
manteiga e farinha para untar as formas

Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

Preparação

10min

27min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	Coloque os ovos inteiros e o açúcar na taça com o acessório batedor na velocidade 6 durante 3 minutos. • (4 ovos inteiros + 75gr açúcar + acessório batedor) (Velocidade: 6 ; Tempo: 3 min)

3ª	<p>Retire o preparado da taça e reserve. Lave a taça, adicione a manteiga aos cubos e o chocolate partido com o acessório amassar/ triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 45°C durante 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (180gr manteiga + 200gr chocolate culinária + acessório amassar/ triturar) <p>(Velocidade: 3 ; Temperatura: 45°C ; Tempo: 10 minutos)</p>
4ª	<p>No final do programa adicione as gemas a farinha, o primeiro preparado e selecione o programa P3 de massas durante 3,40 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (3 gemas + 50gr farinha com fermento + primeiro preparado + acessório amassar triturar) <p>(Programa: P3 de massas ; Tempo: 3,40 minutos)</p>
5ª	<p>Revista as formas com manteiga e farinha e deite a preparação. Vai a cozer ao forno durante 10 minutos a 180°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (manteiga para untar + farinha para untar + preparado anterior)
Suge:	Formas com 4 cm altura. Encha as formas 80% da forma.
Dica:	Para verificar que estão no ponto têm de apresentar uma concavidade no meio.