

Rendimento: 18 porções



## Ingredientes

- 250g de chocolate amargo picado
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 4 ovos inteiros
- 4 gemas
- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Manteiga para untar

Sugestão: sorvete de creme para acompanhar

## Modo de Preparo

Levar o chocolate e a manteiga ao banho-maria para derreter, mexendo até formar uma mistura lisa e homogênea. Reservar. Numa tigela funda, bater os ovos, as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** até espumar. Juntar a mistura de chocolate e mexer bem. Acrescentar aos poucos a farinha de trigo e mexer delicadamente. Untar com manteiga forminhas próprias para petit gateau. Elas são parecidas com as usadas para empadas, porém um pouco mais fundas. Colocar a massa nas forminhas deixando uma beirada com cerca de 1 dedo da borda e levá-las à geladeira por 1 hora antes de assar. Passando este tempo, assá-las em forno alto (250°C) pré aquecido por 4 a 5 minutos. O petit gateau estará no ponto, quando estiver assado por fora, porém cremoso por dentro. Para não errar, fazer o teste com uma forminha e determinar o tempo ideal antes de assar as demais. Desenformar em pratos individuais imediatamente após saírem do forno e servir acompanhados com sorvete de creme.

Tempo de Preparo: 2 horas.