



Sobremesas

Bolos

## Petit Gateau

🕒 20 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

100 g de manteiga  
1 lata de Leite Condensado NESTLÉ  
2 ovos  
2 gemas de ovo  
60 g de açúcar  
40 g de farinha  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 313,3 kcal | 16%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,5 g      | 11%* |
| <b>Lípidos</b>             | 18,7 g     | 27%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 29,9 g     | 12%* |

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

### Preparação

- 1 Aqueça o forno a 180°C.
- 2 Coloque o chocolate no copo e pulverize 5 seg/vel 9.
- 3 Junte a manteiga e programe 2 min/50°C/vel 2.
- 4 Junte o leite condensado, os ovos, as gemas, o açúcar e programe 15 seg/vel 3 1/2.
- 5 Incorpore a farinha e programe 10 seg/vel 3.
- 6 Unte e polvilhe formas de queque. Deite o preparado e leve ao forno cerca de 8 a 12 minutos.

