

# Petit Gateau

<https://sem lactose.com/2008/01/03/petit-gateau-sem-lactose/>

Atualizado em: setembro 7, 2015

Tempo de Preparo Tempo de Cozimento Dificuldade Porções

00:20

00:07

Baixa

12

Eu sou louca por Petit Gateau e com esta receita é possível fazer esta sobremesa sem leite.

## PETIT GATEAU SEM LACTOSE

### Ingredientes:

- 200 gr de chocolate 70% cacau (sem leite)
- 100 gr de creme vegetal
- 3 colheres de sopa de farinha
- 12 colheres de sopa de açúcar
- 3 ovos batidos inteiros

### Modo de Preparo:

- Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas em potência média
- Acrescentar creme vegetal derretido
- Bater os ovos junto com o açúcar e misturar ao chocolate e ao creme vegetal
- Adicionar a farinha peneirada aos poucos, mexendo até obter uma mistura homogênea
- Untar pequenas forminhas de empada e polvilhar com farinha
- Pré-aquecer o forno a 180°C
- Encher as forminhas com a massa, deixando uma pequena borda livre (os petites gâteaux crescem um pouquinho)
- Asse por 7 minutos. Este ponto é fundamental e irá depender do seu forno. O petit gateau estará pronto quando somente as bordas estiverem cozidas, mas seu centro ainda estará líquido.
- Retire as forminhas do forno, deixe alguns minutos descansando.
- Coloque um prato em cima da forminha e vire-a de cabeça para baixo. O petit gateau deverá se soltar da forma com facilidade.

Sirva com uma calda de frutas cítricas (eu gosto muito de servir com calda de maracujá)

**Obs:** esta receita rende aproximadamente 10 petites gâteaux e a massa pode ser guardada sob refrigeração por até 5 dias! Voilà!

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [OkPolítica de Privacidade](#)