

PETIT GÂTEAU DE CENOURA

INGREDIENTES

150 ml de creme de leite fresco
200 g de chocolate meio amargo
3 cenouras
1 litro de água
250 g de açúcar
200 g de manteiga sem sal
3 ovos
250 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o creme de leite fresco e o chocolate meio amargo

Mexa bem até derreter todo o chocolate

Reserve na geladeira até endurecer

Em outra panela, adicione a cenoura e a água e deixe cozinhar

Transfira a cenoura para um liquidificador e bata bem

Acrescente um pouco de água se precisar

Reserve na geladeira

Em uma batedeira, misture o açúcar e a manteiga

Bata bem

Adicione o ovo e bata por 3 minutos

Acrescente a cenoura reservada

Adicione a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó

Misture bem até formar uma massa homogênea

Pegue um pouco da massa e coloque nas forminhas de empada

Retire o recheio da geladeira e coloque um pouco sobre a massa

Preencha com mais um pouco da massa

Leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 25 minutos

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/3294-petit-gateau-de-cenoura.html>