

Petit Gateau de Doce de Leite



Ontem a noite fizemos uma sobremesa deliciosa e deu muito certo, o petit gateau de doce de leite.

Ingredientes:

- 200 gr. de doce de leite
- 100 gr. de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- 1/4 xic de trigo
- 1/3 xic de açúcar

Modo de fazer:

Preaquecer o forno em temperatura média, 190°C. No micro-ondas, derreta o doce de leite e a manteiga, por 2 minutos. Misture bem até ter um creme homogêneo. Em outro bowl, misture os ovos e as gemas, batendo com um fouet para misturar bem. Acrescente o açúcar e a farinha peneirada, misture bem. Acrescente o doce de leite derretido a mistura anterior, mexa bem até ficar homogêneo. Unte bem as forminhas com manteiga e farinha de trigo. Encha as forminhas com a massa deixando $\frac{1}{2}$ dedo de borda. Levar ao forno quente por cerca de 10 minutos ou até que a borda fique assada, com cara de bolo e o meio molinho. Retire do forno e aguarde um minuto antes de desenformar para que eles não quebrem ao serem colocados nos pratos individuais. Sirva com sorvete de creme e aproveite.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: Médio

CUSTO: \$