

Petit Gateau de Framboesa e Chocolate

6 unidades



Fácil de preparar

up to 20 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 caixa de Brownie Dr. Oetker
4 unidades de Ovos
6 colheres sopa de Geleia de framboesa

Decoração:

framboesas
½ barra Chocolate derretido

Utensílios:

Forminhas de alumínio para petit gateau
Fôrmas

1 Massa:

Coloque o Brownie Dr. Oetker em um recipiente, adicione os ovos e misture bem. Coloque 3 colheres (sopa) em cada forminha untada e polvilhada com farinha de trigo. Coloque uma colherada de geleia de framboesa, com cuidado e leve para assar em forno preaquecido a 230°C, por 8 a 9 minutos. Como a temperatura de cada forno pode variar, faça um teste, assando um petit gateau antes de assar todos. A massa deve ficar cozida nas laterais e levemente mole no centro. Aguarde 5 minutos antes de desenformar, retire passando levemente a faca nas laterais. A massa não deve desmontar depois de ser desenformada e deve manter um recheio cremoso. Caso a massa esteja crua aumente o tempo de forno. Sirva em seguida.