

Moulllex au Chocolate!



Para a páscoa ficar ainda mais gostosa, essa variação do Petit Gateau é pra lá de boa e fácil de fazer. A vantagem dessa sobremesa, é que o bolinho de chocolate não precisa ser desenformado, evitando um desmoronamento! Basta apenas adicionar a bola de sorvete de creme por cima do bolo quentinho na mini cumbuca e prontinho!

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

175 g de chocolate meio amargo em raspas

4 colheres de sopa de açúcar

2 ovos inteiros

1/2 colher de chá de essência de baunilha

1 pitadinha de sal

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de fazer:

Pré aqueça o forno a 200° C e unte 4 forminhas individuais com manteiga e farinha de trigo. Reserve.

Derreta o chocolate em raspas em banho maria ou no microondas até ficar bem homogêneo. Deixe ao lado esfriando um pouco enquanto você bate (pode ser a mão mesmo) a manteiga com o açúcar e os ovos até essa mistura ficar bem esbranquiçada. Adicione a baunilha, a pitada de sal e a farinha de trigo. Depois de bem agregado, adicione o chocolate derretido e misture delicadamente. Divida a massa entre as 4 forminhas e leve ao forno pré aquecido por 8 a 10 minutos (vai depender muito do seu forno, pois deve formar uma casquinha por fora e com o caldo por dentro). Retire imediatamente e mergulhe nessa delícia com uma bola de sorvete de creme!!