



Petit Gâteau na airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/petit-gateau-na-airfryer

Experimente nosso Petit Gâteau Fácil! Delicioso e irresistível, derrete na boca.

Petit Gâteau na airfryer

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 3 [gemas](#)
- 1/2 xícara de [açúcar](#)
- 200 g de [chocolate meio amargo](#)
- 100 g da [manteiga](#) sem sal
- 1/4 de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (café) de sal

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria, ou no micro-ondas, mexendo bem até obter um creme homogêneo.
2. Em uma tigela, misture os ovos, as gemas e o açúcar até obter uma mistura clara e fofa.
3. Em seguida, adicione o chocolate derretido à mistura de ovos e mexa até incorporar completamente.
4. Logo depois adicione a farinha de trigo e o sal e misture até que a massa fique homogênea.
5. Despeje a massa em forminhas de silicone, preenchendo cerca de 3/4 de cada uma.
6. Pré-aqueça a airfryer a 180°C por cerca de 5 minutos.
7. Coloque as forminhas na cesta da airfryer e cozinhe por cerca de 5 a 7 minutos.
8. Por fim, retire as forminhas da airfryer e deixe esfriar por alguns minutos antes de desenformar e servir com uma bola de sorvete.

www.receitasdafia.com