

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://areceitadavez.com.br/receita/3294-petit-gateau-de-cenoura.html>