

Caneca de petit gateau

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

3/4 lata de leite condensado
3/4 caixa de creme de leite
3 ovos pequenos
1/2 lata de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (café) bem rasa de fermento em pó
margarina para untar

Ganache:

100 g de chocolate ao leite
70 ml de creme de leite
1 saco de confeitaria descartável

Decoração:

4 bolas de sorvete
folhas de hortelã e calda de chocolate

Preparação:

Bata todos os ingredientes num liquidificador. Coloque a mistura até a metade da altura da caneca, já untada com margarina e com o saco de confeitaria coloque no meio da massa crua um pouco do ganache.

Leve ao microondas por 3 minutos.

Sirva com uma bola de sorvete de creme e folhas de hortelã.