



PASTEL DE FORNO

MASSA DE 4 INGREDIENTES

Ingredientes

- 200 g de chocolate meio amargo
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- ¼ xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de Farinha de Trigo Maria Inês Confeitaria
- 2 ovos inteiros (peneirados)
- 2 gemas (peneiradas)
- Sorvete de creme
- Calda de chocolate

Modo de preparo

- 1) Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria.
- 2) Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira até ficar bem claro.
- 3) Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.
- 4) Depois, unte as forminhas de empadinha, passe trigo e coloque a massa.
- 5) Pré-aqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos em fogo alto, até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho.
- 6) Deve-se desenformar quente e sirva com sorvete de creme e calda de chocolate a gosto.

