

PETIT GATEAU



CONFEÇÃO

1. Ligar previamente a Actifry para aquecer durante uns 3min.

2. Enquanto isso misturar os ingredientes com vara de arames: ovo e o açúcar até aspeto homogéneo, depois peneirar a farinha, chocolate, cacau e fermento e envolver tudo.

3. Untar as 3 formas de silicone com óleo de côco.

4. Verter a massa até 3/4 da capacidade da forma.

5. De forma opcional pode colocar uma colher de chá manteiga de amendoim no meio da massa e cobrir com a restante massa.

6. Colocar na Actifry 5min e servir!

INGREDIENTES

- PARA 3 UNIDADES:
- 1 OVO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO SUPER FINA
- 2 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE CACAU MAGRO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- ÓLEO DE CÔCO Q.B.
- MANTEIGA DE AMENDOIM (OPCIONAL)
- 3 FORMAS DE SILICONE