

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