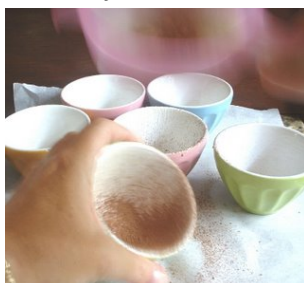


PETIT GATEAU

Para 12 bolinhos:

- 5 gemas
- 5 ovos
- 165 g de açúcar
- 250 g de manteiga
- 250 g de chocolate meio-amargo
- 30 ml de rum, ou essência de rum
- 100 g de farinha peneirada
- Forminhas cônicas de alumínio ou louça de ca. 7 cm de diâmetro maior e 9 cm de altura



1. Bater as gemas, ovos e açúcar até quadruplicar de volume
2. Em outro recipiente, derreter a manteiga e o chocolate. Acrescentar o rum e misturar bem
3. Esperar o chocolate esfriar um pouco, e mistura à mistura de ovos e açúcar. Misturar bem, mas com cuidado e sem bater
4. Juntar a farinha e misturar com cuidado
5. Deixar na geladeira por no mínimo 4 h, máximo 2 dias.
6. Untar generosamente as forminhas com manteiga. Colocar no freezer para a manteiga endurecer, untar com uma segunda camada de manteiga, e polvilhar com farinha ou cacau em pó.
7. Tirar a massa da geladeira e misturar um pouco, caso tenha ficado muito dura.
8. Preencher 2/3 das forminhas com a massa, assar no forno quente e pre-aquecido (ver OBS).
9. Assim que formar uma fina casquinha, desenformar em um prato e servir imediatamente com sorvete de creme.

OBS: o ideal é conseguir um bolinho com uma casquinha bem fina assada, com muito recheio pastoso. Para isso, é importante um forno bem quente, e desenformar assim que a parte superior seque. Com forno a gás, costumo pre-aquecer na temperatura máxima por cerca de 15 min, e leva 10-12 min para ficar pronto. No forno elétrico, manter a temperatura em 200°C, com a resistência inferior no máximo, e a superior no médio (leva 8-10 min).