



Υλικά:

Petit Gateau DAWN	130 γρ.
Ζάχαρη	65 γρ.
Αλεύρι	65 γρ.
Αυγά	300 γρ.
Λάδι	150 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα 55% CÉMOI (λιωμένη)	230 γρ.

Αναδεύουμε το Petit Gateau με τη ζάχαρη και το αλεύρι. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα αυγά και αναδεύουμε στο μίξερ με φτερό για 2 λεπτά στην 1η ταχύτητα.

Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα, την οποία προηγουμένως έχουμε αναμείξει με το λάδι.

Τέλος, αναμειγνύουμε για 3 λεπτά στην 1η ταχύτητα.

Γεμίζουμε φόρμες σε ύψος 3/4 και ψήνουμε.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: 180° – 190°C (σε αερόθερμο φούρνο)

Χρόνος: 7 - 8 λεπτά