MINI CUPCAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de margarina gelada

150 g de açúcar

3 ovos

150 g de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de vinagre

COBERTURA:

Cobertura:2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata a margarina gelada com o açúcar, em velocidade máxima, por 5 minutos até formar uma massa esbranquiçada.

Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater.

Após encorporar os ovos, adicione a farinha e o chocolate aos poucos, batendo em velocidade mínima.

Depois de colocar tudo, bata por mais 2 minutos em velocidade máxima (a massa ficará cremosa e fofa).

Coloque o vinagre dentro de um pequeno recipiente e polvilhe o bicarbonato por cima (ele vai espumar assim que você colocar o bicarbonato).

Despeje essa mistura dentro da massa do bolo e misture delicadamente com uma espátula.

Coloque forminhas de papel dentro de uma forma para mini cupcakes (ou formas de empada, pão-de-mel ou qualquer mini forminha que você tiver).

Coloque a massa até a metade das forminhas de papel.

Em seguida, leve para assar em forno preaquecido a 180º C por 15 a 20 minutos (não abra o forno antes de 15 minutos).

Fure a massa com um palitinho, e se ele sair limpo, está pronto.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela funda com o fundo arredondado, coloque todos os ingredientes e mexa com uma espátula ou colher resistente a calor e de cabo longo (pois o recheio respinga muito quando está fervendo).

Mexa em fogo médio, e assim que ferver, continue mexendo sempre.

Após ferver por 10 a 20 minutos, desligue o fogo e deixe esfriar completamente.

Leve à geladeira, se necessário.

Para decorar o cupcake com a cobertura utilize um saco de confeitar com bico.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15491-mini-cupcake-de-chocolate.html