

CUPCAKE DE CHOCOLATE QUENTE

INGREDIENTES

2/3 de xícara (chá) de farinha de trigo com fermento peneirada

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida

2 ovos grandes

2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar

1 1/2 de xícara (chá) de creme de leite fresco

6 palitos de chocolate com menta

cacau em pó sem açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190° C unte 6 canecas refratárias.

Bata os ingredientes do bolo por 3 minutos ou até obter uma mistura homogênea.

Divida entre as canecas e asse por 20 a 25 minutos.

Verifique com um palito de dentes; se ele sair limpo, os bolinhos estão assados.

Bata o creme de leite até o ponto de chantili e, com uma colher, coloque sobre os bolos quentes.

Corte os palitos de chocolate com menta e adicione as duas metades e cada bolinho com uma pitada de cacau em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15872-cupcake-de-chocolate-quente.html>