

CUPCAKE DE MORANGO E CHANTILLY

INGREDIENTES

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

1/2 xícara (xícara) de açúcar refinado

1/2 xícara (xícara) de manteiga amolecida

12 morangos

2 ovos grandes

4 colheres (sopa) de geleia de morango

1 2/3 de xícara (xícara) de creme de leite fresco

pérolas de açúcar vermelhas para decorar

MODO DE PREPARO

Dica: use geleia de damasco em vez de morango e cubra cada cupcake com uma fatia de damasco fresco

Pré-aqueça o forno a 190° C e forre uma forma para cupcakes de 12 cavidades com forminhas de papel.

Mexa os ingredientes para o bolo em uma tigela e bata por 3 minutos ou até obter uma mistura homogênea e leve.

Divida a mistura entre as forminhas de papel, em seguida leve ao forno e asse por 15-20 minutos.

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

Transfira os bolinhos para um aramado e deixe esfriar completamente

Corte um cone no centro de cada bolinho.

retire e encha o espaço com geleia de morango.

coloque a parte cortada de volta.

bata o creme de leite até o ponto de chantilly e confeite uma espiral sobre cada cupcake.

Cubra com um morango e decore com pérolas de açúcar vermelhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16235-cupcake-de-morango-e-chantilly.html>