

CUPCAKE SABOR FORMIGUEIRO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 unidades de ovo inteiros
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de granulado de chocolate
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 2 latas de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal rasas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

DECORAÇÃO:

Decoração:Coloque o bico pitanga dentro do saco de confeiteiro e corte a ponta.

Complete com o brigadeiro.

Faça um buraco (dois dedos) na parte de cima.

Corte e reserve.

Encha o espaço com o brigadeiro.

Agora, tampe com a parte reservada e, em forma de espiral, faça a cobertura.

Salpique granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17482-cupcake-sabor-formigueiro-com-cobertura-de-brigadeiro.html>