

CUPCAKES DE FARINHA DE UVA COM RECHEIO E COBERTURA DE GANACHE DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

MASSA CUPCAKE:

Massa cupcake: 3 ovos

3/4 ou 64 ml de xícara (chá) de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

4 colheres de farinha de uva

3 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de leite em pó

1 e 1/2 de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA DE GANACHE DE VINHO TINTO:

Recheio e cobertura de ganache de vinho tinto: 2 barras de chocolate preto

1 caixa de creme de leite

8 colheres de vinho tinto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque os ovos, o óleo, o leite misture e coloque a bater na batedeira até ficar cremosa. Desligue a batedeira e acrescente o açúcar, farinha de uva e a de trigo, bata por 5 minutos e acrescente o fermento e mexa suavemente sem bater.

RECHEIO E COBERTURA DE GANACHE DE VINHO TINTO:

Recheio e cobertura de ganache de vinho tinto: Em uma panela, derreta o chocolate, acrescente as 8 colheres de vinho tinto misture delicadamente e coloque o creme de leite misture bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18820-cupcakes-de-farinha-de-uva-com-recheio-e-cobertura-de-ganache-de-vinho-tinto.html>