

CUPCAKE DE CREME DE AVELÃ E CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

7 ovos

6 xícaras de farinha de trigo

4 xícaras de leite

5 xícaras de açúcar

350 g de manteiga ou margarina

4 colheres (sobremesa) de fermento em pó

250 g de chocolate branco derretido

150 g de creme de avelã para recheiar

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira primeiro o trigo, o açúcar e fermento em pó.

Depois coloque a manteiga, o chocolate branco derretido, o leite e depois misture.

Leve ao forno médio 180° C por 35 minutos.

Depois de assados, espere esfriar, corte o miolo, derrame o creme de avelã no buraquinho e encha até deixar um pouco de espaço de transbordar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19628-cupcake-de-creme-de-avela-e-chocolate-branco.html>