

CUPCAKE DE AMENDOIM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído

1/2 xícara (chá) de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de amendoim torrado granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes em uma vasilha, deixando o fermento por último.

Preencha forminhas próprias para cupcakes, colocando a massa até a metade aproximadamente.

As forminhas de papel para cupcakes devem ir dentro de forminhas de silicone ou aço, para que a massa não faça as forminhas de papel se abrirem com a massa.

Leve ao forno preaquecido até dourar ou até que quando se enfie um palito de dente, este saia limpo.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque em uma panela, o leite condensado, a manteiga e o achocolatado.

Leve ao fogo e mexa sempre, como se faz brigadeiro.

Quando levantar fervura e começar a engrossar, pode desligar o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Com o brigadeiro ainda quente, coloque um pouco em cima de cada cupcake e polvilhe com o amendoim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21516-cupcake-de-amendoim.html>