

CUPCAKE ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
4 ovos
300 g de açúcar
350 g de farinha de trigo com fermento
210 g de cream cheese
120 g de gotas de chocolate branco

RECHEIO:

Recheio:
500 ml de creme de leite fresco
200 g de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bata os ovos, o açúcar e o cream cheese até espumar.
Sem parar de bater, acrescente a farinha e as gotas de chocolate.
Divida a massa nas forminhas e leve ao forno (180° C) por 20 minutos ou até que esteja assada.

RECHEIO:

Recheio:
Coloque o creme de leite na tigela da batedeira e bata em velocidade alta até começar a encorpar.
Adicione o açúcar e continue batendo, em velocidade média, até obter o ponto chantili.

DECORAÇÃO:

Decoração:
Espalhe o creme e coloque tiras de goiabada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21897-cupcake-romeu-e-julieta.html>