

# 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>