

MUFFIN DA DIVERSÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 150 g de açúcar de confeiteiro

4 ovos

150 g de farinha de trigo

10 g de fermento em pó

100 ml de leite

100 g de gotas de chocolate

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de chocolate ao leite

DECORAÇÃO:

Decoração: confeito colorido

confeito aluminizado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata o açúcar de confeiteiro e a margarina até formar um creme, depois adicione os ovos aos poucos, sem parar de bater.

Desligue a batedeira e adicione a farinha e o fermento, misture delicadamente, acrescente o leite e as gotas de chocolate.

Coloque em forminhas próprias e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 12 minutos, depois retire do forno e deixe esfriar.

COBERTURA E DECORAÇÃO:

Cobertura e decoração: Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, banhe os muffins e finalize com os confeitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22492-muffin-da-diversao.html>