

# CUPCAKES DE CHOCOLATE E CEREJA

## INGREDIENTES

100 g ou 1 xícara (chá) de farinha com fermento peneirada  
25 g ou 1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó peneirado  
100 g ou 1/4 de xícara (chá) de açúcar  
100 g ou 1/2 xícara de (chá) de manteiga em temperatura ambiente  
3 ovos grandes  
4 colheres (sopa) de geleia de cereja  
225 ml ou 1 xícara de (chá) de creme de leite fresco  
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro  
1/2 colher (chá) de essência de baunilha  
12 cerejas em calda  
55 g ou 1/3 de xícara (chá) de chocolate ao leite

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190° C e coloque em forminhas de papel.  
Acomode, em seguida, em uma forma para 12 bolinhos.  
Misture a farinha, o chocolate em pó, o açúcar, a manteiga, os ovos e a geleia em uma tigela.  
Bata os ingredientes por 2 minutos ou até que a mistura cremosa.  
Divida a massa entre as forminhas de papel.  
Coloque a forma no forno e asse por 15 a 20 minutos.  
Espete um palito de dentes na massa e, se sair limpo, os cupcakes estão prontos.  
Retire a forma do forno e espere esfriar.  
Bata o creme de leite com açúcar de confeiteiro e essência de baunilha, para engrossar.  
Coloque a mistura no saco de confeitar com bico estrela.  
Acrescente uma cobertura de creme com formato de rosas sobre cada cupcake e enfeite cada um com uma cereja.  
Use um descascador de legumes para fazer tiras finas de chocolate espalhadas sobre os cupcakes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24080-cupcakes-de-chocolate-e-cereja.html>