

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>