

CUPCAKE DE CHOCOLATE E MARSHMALLOW

INGREDIENTES

DECORAÇÃO:

Decoração: 220 g de chocolate meio-amargo

2/3 xícaras (chá) de manteiga

160 g de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

3/4 de xícara (chá) de nozes picadas

marshmallows cortados

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Posicione 12 formas de papeis em uma assadeira para cupcakes.

Bata o açúcar e a manteiga na batedeira, até que se forme um creme macio e então acrescente os ovos e o leite.

Peneire a farinha, o sal, o bicarbonato de sódio e o chocolate em pó sobre a misture e mexa bem.

Coloque nas forminhas essa massa de papel e leve para assar durante 15 minutos.

Para verificar se está pronto, fure um bolinho com um palito de dentes e se ele sair limpo, pode retirar do forno.

Desenforme os bolinhos e espere esfriar.

Para o creme de chocolate, derreta 110 g de chocolate em banho-maria.

Quando já estiver derretido, retire-o do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Bata a manteiga até ela ficar macia e cremosa.

Acrecente o açúcar e bata mais, até formar um creme claro e fofo.

Coloque a essência e o chocolate derretido e bata até ficarem bem misturados, formando um creme liso e grudento.

Coloque o creme sobre os bolinhos e enfeite com as nozes, os marshmallows e os pedaços de chocolate.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24929-cupcake-de-chocolate-e-marshmallow.html>