

CUPCAKE DIVERTIDAMENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de (chá) farinha de trigo semi-peneirada
3 xícaras (chá) de leite UHT integral (com ou sem lactose)
2 ovos (separando as claras das gemas)
2 xícaras (chá) de chocolate em pó
3 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 xícara de (chá) chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: chantilly
confeito de estrela
corante comestível cor-de-rosa

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.
Misture os demais ingredientes na batedeira.
Ainda batendo, adicione com delicadeza as claras em neve.
Bata até estar homogêneo, distribua em 20 formas de silicone e coloque-as na forma de metal.
Leve ao forno a 180° C por 40 minutos, retire e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Faça um brigadeiro no ponto de colher e reserve na geladeira por 10 minutos.
Em seguida, corte a tampinha na parte de cima do cupcake, coloque uma colher pequena de recheio e tampe.

COBERTURA:

Cobertura: Misture o corante com o chantilly até ficar um rosa bem bonito.

Com o auxílio de um saco de confeitar, gire-o em cima do cupcake como uma casquinha de sorvete, coloque as estrelinhas e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26220-cupcake-divertidamente.html>