

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM NUTELLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo
3 colheres de margarina
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de chocolate em pó
1 colher de sobremesa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de Nutella pequeno

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de chocolate cremoso moça

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata o ovo, a margarina e o açúcar até formar um creme claro.
Em seguida adicione o leite e a farinha aos poucos.
Em seguida, acrescente o chocolate em pó e, por último, o fermento.
Coloque a massa até a metade da forminha de papel, esta que deve estar sob a forminha de alumínio.
Leve ao forno pré aquecido por 25 minutos ou até o ponto de enfiar o palito e sair seco.
O tempo vai depender da potência do forno.

RECHEIO:

Recheio: Após esfriar abra um cone no centro dos bolinhos e recheie com Nutella e cubra com a massa retirada.
Não coloque a massa toda, apenas a metade.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o chocolate moça em um saco de confeiteiro e decore a seu gosto.

Está pronto - simples, fácil e muito gostoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26442-cupcake-de-chocolate-com-nutella.html>