

# CUPCAKE DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 lata de creme de leite

100 g de chocolate meio amargo

1 lata de leite condensado

### COBERTURA DE GANACHE:

Cobertura de ganache:300 g de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) de mel

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador, os ovos, o óleo e o leite por 1 minuto.

Acrescente o chocolate em pó e bata por mais 1 minuto.

Junte a farinha, o fermento e bata mais um pouco.

Coloque em forminhas para cupcake e leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Coloque os ingredientes em uma panela e mexa em fogo baixo até desgrudar do fundo, fazendo um brigadeiro.

### COBERTURA DE GANACHE:

Cobertura de ganache:Misture o creme de leite e o mel no chocolate derretido e espere esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26526-cupcake-de-brigadeiro.html>