

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26526-cupcake-de-brigadeiro.html>