

CUPCAKE FLORESTA NEGRA E CEREJAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:chantilly de sua preferencia

cerejas picadas bem pequenas e uma cereja inteira para de corar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C e prepare as forminhas de papel para cupcake em uma forma especial para os bolinhos ou coloque em forminhas de empada.

Use 2 forminhas de papel por bolinho, pois o papel de fora absorve toda a gordura.

Bata no liquidificador o óleo com o leite, os ovos e o açúcar.

Bata muito bem, pois quanto mais bater, mais a massa fica fofinha.

Acrescente esse líquido à farinha e ao cacau em uma vasilha e misture com um batedor.

Adicione o fermento por último.

A massa deve ficar bem homogênea.

Coloque nas forminhas até a metade, leve para assar por cerca de 15 minutos, depende do forno.

Para o recheio, misture o chantilly com as cerejas picadas.

Coloque em um saco de confeitar com bico perlê grande ou sem bico, para as cerejas picadas passarem.

Com uma faca, faça um furo no centro dos cupcakes, coloque o saco de confeitar com o recheio e aperte.

Cubra com chantilly, jogue raspas de chocolate e enfeite com a cereja inteira no topo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26631-cupcake-floresta-negra-e-cerejas.html>