

# CUPCAKE DE CHOCOLATE COM BISCOITO RECHEADO DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

### BOLO

24 biscoitos de chocolate recheado com creme de baunilha ou biscoito de baunilha recheado com doce de leite ou ao seu gosto

120 g de margarina sem sal (80% de lipídios)

1 colher (sopa) de essência de baunilha

2 ovos grandes

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de achocolatado

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de cacau em pó

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

1 pitada de sal

### BRIGADEIRO CREMOSO

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (chá) de cacau em pó peneirado

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Bata em creme bem fofo a margarina, o açúcar e a baunilha. Junte os ovos um a um e bata bem.

Peneire juntos os ingredientes secos e acrescente ao creme de margarina misturando delicadamente com a ajuda de um fouet.

Coloque uma porção pequena de massa em forminhas próprias para cupcake, sobre a massa um biscoito e cubra com mais uma porção de massa.

Leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos.

Retire do forno e cubra com brigadeiro cremoso.

### BRIGADEIRO CREMOSO

Misture bem os ingredientes e leve ao fogo mexendo constantemente até obter um creme.

Deixe esfriar e cubra os bolinhos.

Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27567-cupcake-de-chocolate-com-biscoito-recheado-da-abimapi.html>