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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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