

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM CHANTILLY E CEREJA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:chantili

1 colher (sopa) de cerejas

cobertura

cerejas inteira

chantili

1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo em raspas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Acenda o forno, enquanto separa as forminhas de papel e as posiciona na assadeira.

Peneire, em uma tigela grande, o chocolate em pó, a farinha e o fermento.

Separar cuidadosamente as gemas das claras e coloque-as em tigelas separadas.

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira.

Quando estiver formado um creme homogêneo e macio, acrescente as gemas uma a uma e bata mais.

Em seguida, adicione os ingredientes peneirados e o leite.

Bata as claras em neve na batedeira ou com um batedor manual.

Coloque a massa nas forminhas e leve para assar.

Deixe no forno por, aproximadamente, 20 minutos.

Faça o teste do palito e, se os cupcakes estiverem prontos, tire-os do forno e deixe esfriar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Misture cuidadosamente as cerejas picadas e uma parte do chantilly.

Use uma colher de café para retirar uma parte do meio de seu cupcake.

Preencha o espaço com a mistura de chantilly.

Coloque o restante do chantilly em um saco para confeitar, com bico redondo.

Faça dois círculos no topo do cupcakes.

Enfeite as laterais com chocolate raspado e finalize colocando uma cereja.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28358-cupcake-de-chocolate-com-chantilly-e-cereja.html>