

CUPCAKE DE ACHOCOLATADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de manteiga
3 ovos
1 xícara (chá) de achocolatado
1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote de cream cheese (150 g)
1/2 xícara (chá) de achocolatado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 200°C.
Em uma batedeira, bata a manteiga, os ovos, o achocolatado e o açúcar, até virar um creme bem fofo.
Desligue a batedeira, junte a farinha, o leite, o fermento e o bicarbonato, misture com uma espátula até virar um creme homogêneo.
Coloque as forminhas de papel dentro da assadeira e, então, despeje a massa em cada uma delas.
Leve ao forno, por 25 minutos ou até dourar.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o cream cheese na batedeira, até que ele fique aerado.
Junte o achocolatado e continue batendo até ficar homogêneo.
Coloque em um saco de confeitar e decore os bolinhos com essa cobertura .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28759-cupcake-de-achocolatado.html>