

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 .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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