

CUPCAKE SENSAÇÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 gemas de ovo
1 e 1/4 de xícaras (chá) de margarina
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
3/4 de xícara (chá) de amido de milho
1/2 colher (chá) de extrato de baunilha
8 claras de ovos batidas em neve
1 e 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de chocolate branco
1 lata de creme de leite com soro
2 xícaras (chá) de gel de frutas sabor morango

COBERTURA:

Cobertura: 3 latas de creme de leite fresco batido no ponto de chantilly firme
1 xícara (chá) de gel de frutas de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as gemas com a margarina e o açúcar, até que a mistura vire um creme fofo.
Adicione o leite, alternando com a farinha de trigo e o amido de milho.
Incorpore, delicadamente, as claras em neve e a baunilha, misturando de baixo para cima até que a massa fique homogênea.
Junte o fermento em pó e mexa bem.
Disponha a massa nas forminhas e asse no forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate branco e misture-o com o creme de leite e o gel de frutas de morango.

Mexa até criar um creme uniforme.

Leve a geladeira até mistura ficar firme.

COBERTURA:

Cobertura: Misture delicadamente o chantilly e o gel de frutas de morango.

Coloque em um saco de confeitar e reserve.

Retire o miolo central do cupcake e preencha com o creme de morango.

Tampe o bolo.

Usando um saco de confeitar com um bico do tipo pitanga, decore com a cobertura de chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28922-cupcake-sensacao.html>