

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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