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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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