

CUPCAKE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 7 ovos

7 colheres (sopa) de chocolate em pó (Nestlé 50% cacau)

7 colheres (sopa) de açúcar (pode substituir por adoçante de forno/fogão)

4 colheres (sopa) óleo

2 colheres (sopa) margarina

50 g de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1/2 caixinha de creme de leite

1 lata pequena (395 g) de doce de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

5 colheres (sopa) de chocolate em pó (Nestlé 50% cacau)

1/2 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de maisena

Gotas de chocolate ou granulado para confeitaria

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o óleo e a margarina.

Acrescente o açúcar (ou adoçante) e o chocolate em pó.

Aos poucos acrescente o coco ralado até a massa ficar consistente.

Coloque o fermento e mexa com uma colher.

Distribua nas forminhas apropriadas.

Com o forno preaquecido, coloque em fogo médio para assar por aproximadamente 20 minutos.

Mantenha atenção, pois assa rápido.

Retire os cupcakes do forno e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture o doce de leite e o creme de leite em uma vasilha e coloque na geladeira.

Retire o meio dos cupcakes para rechear.

Coloque o recheio nos cupcakes e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Junte em uma panela a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó, mexa em fogo baixo.

Acrescente a maisena e mexa até atingir a consistência desejada.

Acrescente o creme de leite e mexa, desligue o fogo.

Espere esfriar, o ideal é ser feito antes de rechear o cupcake.

Com o auxílio de um saco para confeitaria, coloque em cima dos bolinhos.

Coloque os confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29033-cupcake-de-chocolate-sem-gluten.html>