

CUPCAKE DE CAFÉ CARMELLO

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake: 200 g de açúcar refinado

180 g de farinha de trigo

115 g de manteiga

3 ovos

5 g de fermento

2 colheres de essência de baunilha

180 ml de leite

50 g de chocolate em pó ou cacau em pó

RECHEIO:

Recheio: 100 ml de Café Caramello

300 ml de doce de leite

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake: Bata a manteiga com o açúcar, por 10 minutos, junte aos poucos as gemas dos ovos e a essência de baunilha.

Misture separado o trigo, o fermento e o chocolate.

Misture tudo aos poucos na batedeira.

Misture aos poucos o leite.

Por último, junte as claras em neves com um mexedor, bem devagar.

Despeje a mistura nas formas de cupcakes, sem encher até a borda.

Asse em forno a 180°C, por 20 à 25 minutos.

Após frio, faça uma abertura no centro.

Lembrando de separar a tampa da abertura.

RECHEIO:

Recheio: Misture os dois ingredientes, até ficar uniforme.

Recheie o cupcake e feche com a tampa dos bolinhos que foi reservada.

A cobertura pode ser de chantilly ou você pode usar o recheio como cobertura também e cobrir com seu confete doce preferido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29490-cupcake-de-cafe-caramello.html>