

# CUPCAKE DE IOGURTE COM RECHEIO DE COCO E COBERTURA DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### BOLINHO:

Bolinho: 1 copo de iogurte natural  
2 copos (iogurte) de açúcar  
4 ovos  
1 pitada de sal  
1 copo (iogurte) de óleo  
2 copos (iogurte) de farinha de trigo  
1 colher (café) de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sobremesa) de manteiga  
1 lata e 1/2 de leite condensado  
1/2 caixinha de creme de leite  
5 colheres (sobremesa) de coco ralado

### COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sobremesa) de manteiga  
1 lata e 1/2 de leite condensado  
1/2 caixinha de creme de leite  
5 colheres (sobremesa) de chocolate em pó  
Saco para confeitar  
Coco ralado para decorar

## MODO DE PREPARO

### BOLINHO:

Bolinho: Preaqueça o forno a 180°C.  
Bata no liquidificador o iogurte, o açúcar, os ovos, o sal e o óleo.  
Aos poucos vá acrescentando a farinha até ficar uma massa homogênea.  
Acrescente o fermento e mexa com uma colher.

Distribua nas forminhas para cupcake até a metade.

Coloque para assar até dourar (de 15 a 20 minutos), fica mais claro, então preste atenção no tempo, faça o "teste do palitinho".

Prepare o recheio e a cobertura.

#### RECHEIO:

Recheio: Enquanto o bolinho assa, coloque em uma panela a manteiga, o leite condensado e o coco.

Mexa até engrossar (como se fosse um brigadeiro).

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa.

Coloque para gelar na geladeira.

#### COBERTURA:

Cobertura: Coloque a manteiga, o leite condensado e o chocolate em uma panela e faça um brigadeiro mais grosso.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa.

Coloque para gelar na geladeira.

Depois que tudo estiver pronto pegue os bolinhos e, com o auxílio de uma pequena colher tire uma "capinha" do centro do bolinho e reserve.

Tire mais um pouco do bolinho (não será mais utilizado).

Coloque o recheio e coloque a "capinha".

Se não quiser colocar a "capinha" novamente, pode descartar todo o centro do bolinho.

Com o auxílio do saco de confeitar coloque a cobertura e coloque um pouco de coco ralado para finalizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31689-cupcake-de-iogurte-com-recheio-de-coco-e-cobertura-de-brigadeiro.html>