

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 180ºC.

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