

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

BOLINHO:

Bolinho: 1 pacote de bolo de massa pronta sabor chocolate
2 ovos (para fazer o bolo de massa pronta)
200 ml de leite (também para fazer o bolo de massa pronta)
Aproximadamente 20 forminhas de papel para cupcake
Forminhas de alumínio ou silicone (pode ser de empada)

RECHEIO:

Recheio: 2/3 lata de 800 g de doce de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantilly (ou lata, ou se preferir, caseiro)
1/2 barra de chocolate meio amargo (melhor para não ficar tão doce, mas pode ser ao leite)
Saco para confeitar (Pode ser um saco limpo, grande e resistente com um pequeno corte na ponta)
1/3 da lata de doce de leite
Confeitos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Prepare a massa de bolo na batedeira como manda o rótulo.

Coloque a massa nas forminhas até a metade.

Coloque para assar até dourar, aproximadamente 15 minutos.

Enquanto assa, derreta o chocolate em banho maria e misture com 1/3 da lata de doce de leite, depois coloque na geladeira.

Retire os cupcakes do forno e espere até que eles não fiquem tão quentes.

Com o auxílio de uma colher ou uma pequena espátula, retire o meio dos bolinhos (não serão mais utilizados).

Recheie os bolinhos com o doce de leite.

Passe chantilly até cobrir todo o bolinho com uma cobertura fina. Pegue o doce de leite com chocolate e com o auxílio de um saco para confeitar, coloque em cima dos bolinhos.

Finalize com os confeitos.

Os cupcakes podem ser mantidos em uma bandeja na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31709-cupcake-de-chocolate-com-doce-de-leite.html>