

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM GANACHE

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake:3/4 de um tablete de manteiga sem sal

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de fermento químico em pó

3 ovos grandes inteiros

GANACHE:

Ganache:1 xícara de chocolate meio amargo (picado)

1 xícara de creme de leite fresco (nata)

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake:Peneirar e reservar a farinha de trigo, o fermento químico em pó e o chocolate em pó.

Bater a manteiga (em temperatura ambiente) e o açúcar na batedeira até a formação de um creme amarelo opaco e liso. Continuar batendo e adicionar os ovos. Após a adição dos ovos, bater por apenas mais 15 segundos (tempo suficiente para que se incorporem).

Adicionar manualmente (sem a utilização da batedeira) os ingredientes peneirados e reservados anteriormente.

Colocar a massa em forminhas de cupcake e levar ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos. Após retirar do forno, retire os cupcakes da forma de alumínio para não deixá-los úmidos (retirar somente da forma de alumínio, deixe os cupcakes dentro das forminhas de papel).

GANACHE:

Ganache:Aquecer o creme de leite fresco no micro-ondas por cerca de 1 minuto e meio (não deixar ferver).

Adicionar o chocolate picado, o açúcar de confeiteiro e o sal. Misturar manualmente e levar a geladeira por 2 horas.

Decorar os cupcakes com o ganache utilizando um saco de confeitar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31882-cupcake-de-chocolate-com-ganache.html>