

CUPCAKE COM MASSA DE BOLO (CHOCOLATE)

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 3 ovos
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó (de preferência de 32% de cacau)
- 1 xícara de óleo
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

- Recheio: 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- Chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o leite e o óleo.
- Em uma vasilha, misture o trigo e o chocolate em pó.
- Depois de batido os ingredientes no liquidificador, misture na vasilha com o trigo e o chocolate em pó, até ficar um creme, não tão mole e também não tão duro.
- Depois de a massa ficar um creme, coloque o fermento em pó e misture bem levemente, para que dê o efeito do fermento crescer.

RECHEIO E COBERTURA:

- Recheio e cobertura: Misture todos os ingredientes do recheio em uma panela, até que fique no ponto como um brigadeiro de colher.
- Fure a massa e coloque o recheio dentro. Lembre-se que não pode colocar o recheio quente.
- Cubra o cupcake e confeito como quiser. Faça como uma sobremesa para o seu domingo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32448-cupcake-com-massa-de-bolo-chocolate.html>