

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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