

CUPCAKE COM MASSA DE BOLO (CHOCOLATE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de trigo

1 xícara de chocolate em pó (de preferencia 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 confeite como quiser. Faça como uma sobremesa para o seu domingo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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