

MARAVILHOSO CUPCAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA (PARTE SECA):

Massa (parte seca): 1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de cacau ou achocolatado

1 colher de sopa de fermento

1 pitada de sal

PARTE MOLHADA:

Parte molhada: 1 xícara de leite

1/4 xícara de óleo

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 ovo

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras de ovo

Essência de baunilha

500 g de açúcar de confeiteiro peneirado

Corante comestível

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a parte seca com a molhada.

Coloque nas forminhas de cupcake a massa até a metade da forminha.

Leve ao forno de 10 a 15 minutos a 180°C.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma batedeira coloque as claras e bata até espumar, com a batedeira parada coloque a essência de baunilha e bata mais um pouco, novamente desligue a batedeira e coloque o açúcar de confeiteiro e bata novamente.

Coloque o corante da cor de sua preferência e coloque no saco de confeitar.

Confeite os cupcakes frios.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32713-maravilhoso-cupcake-de-chocolate.html>