

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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