

MINI CUPCAKE DE CASCA DE BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo integral
1 xícara e 1/2 de açúcar mascavo ou demerara
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 xícara de leite
1 colher de sopa de margarina
2 cascas de banana
1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 2 Bananas
3 colheres de açúcar mascavo
3 colheres de chocolate em pó
1 colher de margarina

COBERTURA:

Cobertura: Creme de leite fresco (ou chantilly)

MODO DE PREPARO

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Cortar as bananas em pedaços pequenos, e levar ao fogo com a margarina, o açúcar e o chocolate em pó, mexendo até que as bananas estejam desmanchando, reservar.

Bater o creme de leite fresco gelado na batedeira em velocidade alta até que forme chantilly.

Retirar os cupcakes do forno, abrir uma "tampinha" no meio com uma faca de ponta, colocar um pouco do recheio, fechando a "tampinha" novamente. Cobrir com o chantilly, com auxílio de saco de confeitaria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33678-mini-cupcake-de-casca-de-banana.html>