

CUPCAKE DE CHOCOLATE E MARSHMELLOW

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 xícaras (chá) de açúcar

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

3 ovos

2 xícaras (chá) de chocolate em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 xícara (chá) de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

2 e 1/4 de xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

1/4 de xícara (chá) de mel

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

Confeitos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga na batedeira até ficar com uma consistência de creme.

Depois disso, vá acrescentando o açúcar aos poucos com a batedeira ainda ligada.

Pare de bater e acrescente 1 ovo. Bata novamente e repita o processo para os 2 ovos.

Retire a tigela da batedeira e acrescente a farinha peneirada e o leite, aos poucos, e mexendo sem parar a massa.

Por último, coloque o fermento, o bicarbonato de sódio e o chocolate em pó e misture suavemente.

Coloque as forminhas de papel nas forminhas de alumínio e adicione a massa deixando 1/4 livre.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por 30 minutos ou até que estejam dourados.

COBERTURA:

Cobertura: Leve ao fogo a água, o açúcar e o mel.

Deixe ferver até obter uma calda em ponto fio.

Bata as claras em neve e, com a batedeira ligada, vá acrescentando a calda às claras, batendo até esfriar.

Acrescente a essência e bata por mais 2 ou 3 minutos.

E por último acrescente os confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33971-cupcake-de-chocolate-e-marshmellow.html>