

CUPCAKE DE CHOCOLATE BRANCO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras e 1/2 de açúcar

100 g de chocolate branco derretido

2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo

4 colheres e 1/2 de leite em pó

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 copo cheio de leite

1/2 xícara de manteiga sem sal derretida

RECHEIO:

Recheio: 200 g de chocolate branco

1/2 xícara de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1/3 de tablete de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 xícara e 6 colheres (de sopa) de açúcar de confeitado impalpável, peneirado

1 colher (de chá) de extrato de baunilha

1/4 colher (de chá) de sal

1 xícara e 1 colher de sopa de cream cheese gelado (por exemplo, philadelphia)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno a 200°C.

Bata os ovos com o açúcar na batedeira, até obter uma mistura cremosa e homogênea.

Desligue a batedeira, recolha as pás e acrescente o chocolate derretido.

Em seguida, junte os ingredientes secos e o leite, alternadamente.

Por último, adicione a manteiga derretida e incorpore-a à massa.

Divida a massa nas forminhas e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que esteja assado.

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Após derretê-lo, acrescente o creme de leite e mexa cuidadosamente até obter uma mistura brilhante e homogênea.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma tigela, junte a manteiga, o açúcar de confeiteiro, o sal e a baunilha.

Bata até combinar bem (aproximadamente 4 minutos).

Adicione o cream cheese gelado e bata apenas o suficiente para incorporar (de 2 a 3 minutos), não bata demais.

PARA APLICAR:

Para aplicar: Você pode utilizar um saco de confeitar com um bico.

PARA DECORAR:

Para decorar: Utilize confeitos e açúcar colorido se quiser !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33976-cupcake-de-chocolate-branco-facil.html>