

CUPCAKE DE CHOCOLATE LEVE E SABOROSO COM CHANTILLY CASEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 corante preto

7 colheres de chocolate em pó solúvel

4 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 colher rasa de fermento

1 xícara de açúcar refinado

CREME CHANTILLY:

Creme chantilly: 1 colher de assência de baunilha

4 claras

1 xícara de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as gemas das claras.

Peneire a farinha e o açúcar.

Em uma batedeira bata as claras na velocidade máxima e as deixe em ponto de neve.

Acrescente as gemas uma a uma.

Em seguida adicione o açúcar, aos poucos, com a batedeira ligada.

Desligue a batedeira e coloque a farinha aos poucos.

Mexa levemente com um garfo, coloque o chocolate, o corante e o fermento.

Em uma assadeira coloque forminhas de empada e dentro deposite fominhas de empadas de papel ou de cupcake.

Coloque a massa com um dedo de centímetro da borda para não entornar.

Assar em forno preaquecido por 15 a 20 minutos em temperatura baixa.

CREME CHANTILLY:

Creme chantilly: Bater as claras em ponto de neve, acrescentar a essência de baunilha e o açúcar de confeiteiro.

Coloque na geladeira enquanto assa os cupcakes.

Espere os cupcakes esfriarem para decorar.

Coloque o chantilly e decore com granulados coloridos, confetes ou como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34262-cupcake-de-chocolate-leve-e-saboroso-com-chantilly-caseiro.html>