

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 essência 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.
Mexe levemente com um garfo, coloque o chocolate, o corante e o fermento.
Em uma assadeira coloque forminhas de empada e dentro deposite forminhas 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.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34262-cupcake-de-chocolate-leve-e-saboroso-com-chantilly-caseiro.html)