

MUFFIN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA DE BRIGADEIRO:

Cobertura de brigadeiro: 1/2 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de creme de leite

chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos (menos o fermento em pó) , adicione os ovos, o óleo, a água fervente e na batedeira bata até obter uma mistura homogênea. Por último acrescente o fermento em pó.

Distribua na forma para muffins untada ou forrada com forminhas de papel e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Enquanto os muffins assam, prepare um brigadeiro mole.

Coloque todos os ingredientes da cobertura na panela e mexa até começar a desgrudar da panela.

Depois de tirar os muffins do forno e da forma, cubra-os com o brigadeiro e polvilhe com o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34596-muffin-de-chocolate.html>