

CUPCAKES DECORADOS COM PASTA AMERICANA DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de massa pronta de bolo de chocolate

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

400 g de chocolate meio amargo picado

2 colheres de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de açúcar impalpável

2 xícaras de leite em pó

50 ml de leite de coco

Corantes em gel de sua preferência para decorar

forminhas de cupcakes de papel

1 assadeira de cupcakes

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate em banho-maria.

Acrescente o leite condensado e a margarina.

Leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro.

Deixe esfriar e recheie os bolinhos cortando a tampinha e fazendo um furo.

Recheie e coloque novamente a tampinha.

COBERTURA:

Cobertura: Misture todos os ingredientes e mexa até dar o ponto de pasta americana.

Coloque o leite de coco aos poucos e mexa bem.

Se ficar duro acrescente mais leite de coco aos poucos.

Quando der o ponto faça uma bolinha e amasse para virar uma tampinha, corte usando um copo e cubra os cupcakes.

Decore como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34825-cupcakes-decorados-com-pasta-americana-de-leite-em-po.html>