

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE LEITE CONDENSADO E COBERTURA DE MERENGUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3/4 de xícara de óleo de soja
1 colher de sopa de fermento
1 xícara de leite
1 xícara de chocolate em pó
2 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
1 colher de manteiga

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras
4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes secos (fermento, açúcar, chocolate e farinha).

Adicione os ingredientes restantes.

Depois de mexer bem, colocar a massa nas forminhas de cupcake, com as bases de papel, deixando 1/4 da forminha livre (a massa cresce bastante).

Em forno preaquecido, deixe por aproximadamente 25 minutos, a 180°C.

Quando você conseguir botar um palito na massa e o palito sair limpo, a massa estará pronta!

RECHEIO:

Recheio: Em banho-maria, para não queimar, junte as latas de leite condensado com a manteiga.

Mexa até que a massa fique mais grossa (pode levar um tempo).

COBERTURA:

Cobertura: Para cada 1 clara, 2 colheres de açúcar (1:2).

Misturar o açúcar e as claras (eu usei 2:4) em uma panela pequena e levar ao fogo baixo até amornar, sempre mexendo.

Bater na batedeira até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34940-cupcake-de-chocolate-com-recheio-de-leite-condensado-e-cobertura-de-merengue.html>