

CUPCAKE ESTRELADO – CHOCOLATE E BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 2 latas de leite condensado

2 colheres de manteiga sem sal

CONFEITO:

Confeito: 2 pacotes de granulado tipo estrelinhas coloridas

CUPCAKE:

Cupcake: 150 g de manteiga sem sal

1 xícara de açúcar

2 ovos

1 xícara e 1/2 de achocolatado em pó

1/2 xícara de leite

1 colher das de sopa de fermento em pó

1 colher das de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo.

Mexa até obter uma consistência de bala mole.

Reserve e deixe esfriar.

CUPCAKE:

Cupcake: Bata, em batedeira, o açúcar e a manteiga até obter um creme branco.

Acrescente os ovos, um a um, sem parar de bater.

Sem desligar a batedeira, vá acrescentando os demais ingredientes.

Coloque a massa até a metade da forminha (forneável) para cupcake. (Se não tiver a forneável, pode assar em forminha para empada que seja um mais alta e depois colocar em forminhas de papel).

Asse em forno a 180°C por 25 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque a cobertura em um saco para confeitar com o bico de sua preferência. E confeite o cupcake.

Coloque por cima o confeito de estrelinhas. Pode-se usar outros confeitos como granulado, confetes de chocolate ou qualquer outro de sua preferência.

O rendimento da receita varia com o tamanho da forminha utilizada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34994-cupcake-estrelado-chocolate-e-brigadeiro-branco.html>