

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de óleo (americano)
1 copo de água (americano)
1 copo de achocolatado em pó (americano)
2 ovos clara e gema separados
2 copos de farinha (americano)
1 copo de açúcar (americano)
1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de creme de leite
Achocolatado em pó a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de leite condensado bem gelado
1 colher de sopa de emulsificante
1 saquinho de suco da sua preferência, eu uso o de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.
Na tigela da batedeira misture as gemas com o açúcar.
Em uma leiteira coloque o achocolatado, o óleo e a água, misture bem e coloque para ferver, quando levantar fervura desligue.
Junta os ingredientes fervidos com o açúcar e gemas e mexa bem.
Em seguida coloque a farinha e bata bem até ficar homogêneo.
Quando estiver lisinho acrescente as claras em neve e bata novamente.
Coloque o fermento e mexa com uma colher.
Coloque a massa até a metade das forminhas próprias para cupcakes e coloque para assar.
Quem não tiver formas com cavidades, recorte tiras de algum papel resistente, cartolina ou papel cartão e faça

uma argola com mais ou menos um dedo e meio de altura, é só colar as pontas, pra saber a largura da argola é só medir na forminha dos cupcakes.

Assim impede que as forminhas rompam por causa da massa mole.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo o creme de leite com o achocolatado até dissolver tudo e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o leite condensado na batedeira em velocidade máxima com o emulsificante, quanto mais bater mais rende, lembrando que o leite condensado deve estar muito gelado.

Quando estiver em ponto de cobertura, acrescente o suco e bata mais um pouco. Pronto!

MONTAGEM:

Montagem: Fure os cupcakes (que já estarão frios, não monte se estiverem quentes, senão a cobertura derrete), retire o miolinho e coloque o recheio.

Coloque os miolinhos para tampar o bolinho.

Coloque a cobertura em um bico de confeiteiro e use sua imaginação. Essa cobertura tem gosto de danoninho e é super durinha, pode até ficar fora da geladeira por algum tempo, fica uma delícia se salpicar chocolate ralado e colocar pedaços de morango.

Bom apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35700-cupcake-de-chocolate-com-cobertura-de-morango.html>