

CUPCAKE MARROM BOMBOM

INGREDIENTES

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Creme de avelã

DECORAÇÃO:

Decoração: 24 bombons de chocolate com avelã

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e o ovo na vasilha da batedeira. Bata bem até obter uma massa uniforme.

Adicione farinha, leite e óleo. Bata em velocidade média até homogeneizar a mistura.

Adicione o extrato de baunilha e o fermento em pó e volte a bater em velocidade média.

Preencha as forminhas de cupcake até 2/3 de sua capacidade.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

Com uma faca corte circularmente, retire a tampa cuidadosamente e recheie os bolinhos com o creme de avelã.

Com cuidado recoloque as tampinhas.

Com o creme de avelã dentro do saco de confeitar e bico de pitanga aberto, faça a cobertura dos bolinhos.

Por fim, posicione delicadamente um bombom sobre a cobertura do cupcake e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35896-cupcake-marrom-bombom.html>