

CUPCAKE DE NEGRESCO COM GELEIA

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake: 1 e 1/4 de xícara de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de chocolate em pó

1 xícara de chá de açúcar cristal/granulado

1/3 de xícara de chá de óleo

1 ovo

3/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio

1/4 de colher de chá de sal

1 pote de iogurte natural (170 g)

RECHEIO:

Recheio: Geleia do sabor que preferir.

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de manteiga em temperatura ambiente (200 g)

1 barra de chocolate branco (170 g) menos duas fileirinhas

1 xícara de açúcar de confeitiro

9 bolachas negresco

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake: Preaqueça o forno à 180°C.

Peneire os secos, exceto o açúcar e o bicarbonato e reserve à parte.

Bata o açúcar com o óleo e o ovo até estarem bem homogêneos.

Acrescente os secos e o iogurte aos poucos, alternando-os, apenas até incorporar.

Por fim, misture o bicarbonato.

Encha as forminhas até um pouco mais da metade e leve para assar por 20 a 30 minutos!

RECHEIO:

Recheio: Corte um buraco no cupcake e preencha com geleia, tampando-o em seguida.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate e espere esfriar.

Quebre três bolachas e parta o resto ao meio, reserve.

Bata bem a manteiga e o açúcar, acrescentando o chocolate ao fim.

Cubra os cupcakes e salpique a bolacha quebrada, decorando com as metades.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36993-cupcake-de-negresco-com-geleia.html>