

# CUPCAKE TRADICIONAL COM RECHEIO DE BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de açúcar  
1 xícara e 1/2 de farinha de trigo  
180 g de creme de leite (quase uma caixinha toda)  
1 xícara de óleo (não muito cheia)  
2 ovos  
1 colher de sobremesa de fermento em pó (rasa)  
essência de baunilha a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
3 colheres de chocolate em pó  
1 colher de margarina

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa até desgrudar do fundo da panela. Separe.

### MASSA:

Massa: Em um recipiente misture o açúcar e os ovos.  
Em seguida continue mexendo e adicione o óleo e a essência de baunilha.  
Adicione lentamente a farinha de trigo e continue mexendo.  
Por fim, ainda mexendo, coloque o creme de leite e o fermento em pó.  
Coloque forminhas de papel sobre as de alumínio.  
Despeje a massa até mais ou menos 1/3 da forma.  
Passe pequenas porções do recheio na farinha de trigo e coloque sobre a massa.  
Coloque novamente a massa completando quase toda a forminha de papel. Leve ao forno médio e preaquecido de 30 a 40 minutos. Após tirar do fogo deixe esfriar por 5 minutos e coloque o resto do brigadeiro por cima.  
Prontinho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37193-cupcake-tradicional-com-recheio-de-brigadeiro.html>