

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>