

CUPCAKE DE BAUNILHA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros
1 xícara de chá de óleo
1/2 xícara de chá de leite
1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO (SE QUISER):

Recheio (se quiser): o mesmo que a cobertura ou a sua preferência.

COBERTURA:

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

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite e o açúcar, até a massa ficar homogênea.
Numa tigela grande misture a farinha e o fermento, adicionando o conteúdo do liquidificador, mexendo bem.
Coloque a massa até a metade da altura da forma de alumínio, previamente forrada com forminha de papel.
Leve ao forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio: O mesmo modo de preparo da cobertura, ou à sua preferência.
Faça um buraco no centro do cupcake e coloque a cobertura dentro, até encher.
Coloque a tampinha do cupcake.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque a manteiga e o chocolate na panela.

Mexa, coloque o leite condensado e mexa.

Coloque no fogo e mexa até engrossar.

Espere esfriar para colocar no saco de confeiteiro.

Decore o cupcake como quiser, ou se não tiver o saco de confeiteiro, espalhe a cobertura no cupcake e decore como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37198-cupcake-de-baunilha-com-cobertura-de-chocolate.html>