

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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