

CUPCAKE FÁCIL E GOSTOSO DE FAZER

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de margarina

1/2 xícara de chá de leite

1 colher de aroma de baunilha

1 e 1/2 colher de chá de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de fermento em pó

confetes para enfeitar o bolinho a seu gosto

RECHEIO:

Recheio:1 barra de chocolate de 250 g (pode ser amargo ou não)

150 g de creme de leite (uma caixa)

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

chocolate em pó

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Primeiro bata as claras em neve e reserve em um recipiente.

Depois bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar.

Junte a margarina com as gemas e o açúcar e bata mais um pouco.

Em seguida adicione o leite, o aroma de baunilha e a farinha de trigo.

Bata tudo para misturar e incorporar os ingredientes.

Misture o fermento à massa com auxílio de uma colher ou espátula flexível.

Incorpore as claras em neve e mexa delicadamente com auxílio do fuê.

Coloque as forminhas de papel na forma de cupcake (ou nas forminhas de empada).

Não é preciso untar.

Preencha as forminhas com massa até faltar mais ou menos um dedo para a borda da forma (3/4 da forma).

Leve as forminhas com a massa ao forno preaquecido a 180°C entre 25 e 30 minutos.

Para ver se está cozido, após os 25 minutos espeta o cupcake com um palitinho,

se sair limpo, você já pode tirar do forno, se não, deixe no forno mais alguns minutinhos.

Deixe esfriar totalmente.

RECHEIO:

Recheio: Em banho-maria, derreta o chocolate mexendo ocasionalmente, cuidado para não entrar vapor ou água.

Assim que derreter completamente, retire do banho-maria e acrescente o creme de leite.

Mexa vigorosamente por 5 minutos ou até ficar morno.

Recheie os bolinhos.

Para abrir os bolinhos, basta usar uma faca e fazer um buraco no meio.

Não muito fundo e nem muito grande.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque a margarina e o leite condensado.

Mexa até a margarina derreter e depois acrescente o chocolate em pó.

Não deixe ficar muito mole, nem muito grosso.

Espere esfriar um pouco.

Se tiver saco de confeiteiro use, ou use uma sacola plástica para confeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37528-cupcake-facil-e-gostoso-de-fazer.html>