

CUPCAKE DE BETERRABA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 180 g beterraba cozida, amassada
1/2 colher de sopa de extrato de baunilha
300 g de açúcar
250 ml de óleo
3 ovos
225 g farinha de trigo
1 e 1/2 colher de chá de bicarbonato
1/4 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de chocolate em pó (nescau)
4 colheres de sopa de chocolate em pó amargo (tipo do padre)

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
1 colher de margarina
3 colheres cheias de nescau

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à 180°C .

Use 2 bacias, na primeira (grande) adicione o purê de beterrabas, ovos, essência de baunilha, óleo, e açúcar. Bata bem, pode usar batedeira, velocidade mínima.

Na outra bacia adicione os secos, farinha, chocolates, sal, bicarbonato.

Adicione os secos à tigela maior, devagar. Deixando a massa homogênea.

Adicione os moldes à bandeja própria para cupcakes.

Usando uma concha de sorvete vá enchendo os cupcakes, somente 2/3, deixe espaço pois vão crescer.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos. Estarão prontos quando a faca sair limpa no meio.

Enquanto os cupcakes estão no forno faça a cobertura.

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes, mexa bem a panela por cerca de 10 minutos. Essa cobertura fica um "quase brigadeiro" só que mole.

Depois dos cupcakes prontos mergulhe o topo na cobertura, e é só se deliciar! Uma ótima forma de introduzir

vegetais na dieta infantil e não tem gosto de beterraba!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37579-cupcake-de-beterraba-e-chocolate.html>