

CUPCAKES COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

3 ovos

150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (mais ou menos 3 colheres de sopa)

1 xícara de açúcar

1/2 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 xícara de leite

1 xícara e 1/2 de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180°C.

Prepare as forminhas de papel dentro das formas de alumínio para cupcake.

Misture na batedeira a manteiga e o açúcar até ficar uma massa fofa.

Acrescente os ovos e bata.

Adicione a farinha e a essência de baunilha e bata novamente.

Adicione o fermento e bata por mais ou menos 15 segundos até que se misture bem.

Acrescente o leite e bata.

Acrescente as gotas de chocolate e misture com uma colher com cuidado.

Coloque a massa nas forminhas de papel até a metade pois os bolinhos vão crescer.

Leve ao forno por mais ou menos 15 minutos, dependendo do forno. Até que os bolinhos fiquem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37591-cupcakes-com-gotas-de-chocolate.html>