

CUPCAKE DIVINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras (chá) de trigo peneirado

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar peneirado

2 colheres bem cheias de manteiga

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 copo (americano) de leite morno

RECHEIO DE COCO:

Recheio de coco:1 lata de leite condensado

(a mesma quantia da lata de leite condensado) só que de leite gelado

2 colheres rasas de trigo peneirado

COBERTURA:

Cobertura:chantilly amélia (de bater na batedeira)

chocolate granulado

cerejas em calda

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela adicione o leite condensado, o leite gelado e o trigo.

Mixa em fogo médio até começar a engrossar e desgrudar da panela.

Quando estiver desgrudando totalmente do fundo da panela retire e coloque em um refratário e depois leve para gelar.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque o chantilly amélia um dia antes na geladeira e deixe por no mínimo 12 horas.

Abra a embalagem, despeje em um refratário e bata na batedeira em velocidade máxima até chegar no ponto desejado.

DECORAÇÃO E MONTAGEM:

Decoração e montagem:Depois de assados mantenha-os nas forminha de papel (não as tire).

Com uma faca faça um pequeno buraquinho dentro dos bolinhos.

Adicione o recheio nos buraquinhas e depois tampe com o pedaço do bolo que foi tirado. Em seguida com um saco de confeiteiro coloque o chantilly e decore como preferir.

Acrescente a cereja no topo do bolinho e polvilhe os granulados.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37631-cupcake-divino.html>