

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA :

Massa :1 pacote de massa pronta de chocolate

100 g de chocolate meio amargo

1/2 copo de iogurte natural

3 ovos

1 xícara de leite

3 colheres de sopa de manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

2 limões

COBERTURA:

Cobertura:Pasta americana

Corantes alimentícios

Açúcar de confeiteiro

(Ou qualquer outra coisa de sua preferência)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno.

Separe as claras das gemas.

Bata as claras e reserve na geladeira.

Bata todos os ingredientes da massa, (exceto o chocolate) e acrescente as claras.

Desligue a batedeira.

Pique o chocolate em pedaços bem pequenos.

Acrescente o chocolate na massa e mexa com a colher.

Coloque as forminhas de cupcake de papel na forma de muffin, ou empada.

Encha um pouco mais que a metade das formas com a massa.

Leve ao forno (asse em temperatura que assa bolos comuns, no meu forno coloco em 220ºC).

Deixe assar por dez minutos, e espete com o palito. Se sair limpo, retire do forno, se não, deixe por mais dez minutos e repita o processo até que esteja limpo.

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador, bata o leite condensado com os limões.

Coloque na geladeira.

Depois que tirar o cupcake do forno, espere dez minutos, pegue uma faca e faça um furo no meio do cupcake.

Coloque o recheio dentro do cupcake, e em cima.

COBERTURA:

Cobertura: Espalhe açúcar de confeiteiro sobre ele.

Em um recipiente, coloque a pasta americana, e acrescente duas gotas de corante alimentício.

Mexa até a pasta ficar totalmente tingida.

Modele como preferir.

Coloque a pasta modelada em cima do cupcake.

(Dica: se for usar camadas de pasta, um laço por exemplo, "cole" com o recheio de limão)

Caso vá usar chocolate, doce de leite ou outra coisa como cobertura, coloque no saco de confeiteiro e use bicos para confeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37771-cupcake-de-chocolate-com-recheio-de-limao.html>