

CUPCAKE NEGRESCO (CUPCAKE'S DA GRAZI)

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:500 g de chocolate ao leite para cobertura (picado ou em gotas para derreter)

1 caixinha de creme de leite (com soro e tudo)

8 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

8 biscoitos Negresco cortados ao meio (para decoração)

MASSA:

Massa:2 ovos (claras e gemas separadas)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

15 biscoitos Negresco

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho-maria.

Retire do banho-maria, acrescente o creme de leite e misture bem, até formar um creme liso e brilhante.

Leve para gelar. Você só irá usar quando os cupcakes estiverem prontos.

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno a 220°C.

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque na tigela da batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas e bata até obter um creme claro.

Adicione a farinha, o chocolate em pó e o leite, intercalando-os (1/2 xícara de farinha, 1/4 de leite, 1/2 xícara de chocolate em pó, 1/4 de leite, 1/2 xícara de farinha).

Bata para misturar bem os ingredientes.

Desligue a batedeira e adicione o fermento em pó, sem bater.

Adicione as claras em neve, também sem bater.

Coloque forminhas de papel em formas próprias para cupcake e adicione a massa da seguinte maneira: uma colherada de massa, um biscoito Negresco (de uma leve afundada no biscoito) e outra colherada de massa, cobrindo bem o biscoito.

Leve para assar durante 20 minutos ou até espetar um palito e ele sair limpo.

MONTAGEM:

Montagem:Retire o chocolate derretido da geladeira.

Adicione a manteiga e leve à batedeira até incorporar a manteiga no chocolate.

Coloque a cobertura em um saco de confeiteiro com um bico pitanga aberta e cubra os cupcakes.

Coloque metade de um biscoito Negresco para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38752-cupcake-negresco-cupcakes-da-grazi.html>