CUPCAKE FORMIGUEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:100 g de manteiga sem sal

2 ovos

1 colher de fermento em pó

1/2 xícara de leite (pode também ser de soja ou desnatado)

1 pacote de chocolate granulado

1 xícara de farinha de trigo

Essência de baunilha concentrada

1 colher de bicarbonato de sódio

1 xícara de açúcar refinado

COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha de creme de leite

5 colheres de açúcar refinado

Corante alimentício marrom

Chocolate granulado

RECHEIO:

Recheio:1 lata de doce de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Primeiro preaqueça o forno à 180°C.

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar refinado juntos por 3 minutos.

Junte o leite, os ovos, o fermento, a farinha de trigo, o bicarbonato e bata tudo por aproximadamente 7 minutos.

Retire da batedeira e acrescente o chocolate granulado e a essência de baunilha.

Bata tudo com uma colher de pau e reserve.

Distribua as forminhas na forma para cupcake.(Quem não tiver forma empilhe três forminhas mais a que será colocada a massa).

Despeje 1 colher de sopa da massa em cada forminha.

Coloque no forno por 25 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grelha para não suar.

RECHEIO:

Recheio:Depois de frios, com uma faca,corte um cubo na massa do cupcake.

Com uma colher de sobremesa coloque o doce de leite dentro dos cupcakes.

COBERTURA:

Cobertura:Na batedeira junte o creme de leite e o açúcar refinado e bata por 8 minutos.

Acrescente 10 gotas do corante alimentício e bata tudo até colorir completamente.

Coloque na geladeira por 30 minutos.

Com um saco de confeitar ''pingue'' a cobertura no cupcake.

Jogue uma pitada do granulado e já está pronto para servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38805-cupcake-formigueiro.html