

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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