

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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