

CUPCAKE DE CENOURA COM TRUFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 cenouras grandes

3 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA TRUFADA:

Cobertura Trufada: 1 barra de 190 g de chocolate ao leite

1 barra de 190 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

Confete de chocolate para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater no liquidificador as cenouras, ovos e óleo. Assim que ficar homogêneo acrescentar, no liquidificador mesmo, o açúcar. Em uma vasilha à parte colocar o trigo e o fermento, despejar o que está no liquidificador e mexer.

Colocar a massa até a metade das forminhas de cupcake, pois elas crescem e organizá-las em uma assadeira.

Colocar para assar em forno 180°C.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta no micro-ondas o chocolate, coloque de 1 em 1 minuto e dê uma olhada.

Geralmente 3 minutos já derrete, mas depende a potência de cada micro-ondas.

Após derreter misture o creme de leite.

Coloque em cima dos bolinhos e enfeite com confeti.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39024-cupcake-de-cenoura-com-trufa.html>