

CUPCAKE DE CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de chocolate em pó

1/2 xícara de água morna

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 colher (chá) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 xícara de açúcar

2 colheres de margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

100 g de chocolate meio amargo

COBERTURA:

Cobertura: 1 pote de creme de leite fresco

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture tudo numa vasilha até ficar homogêneo. Coloque dentro de forminhas de papel até a metade e coloque as mesmas dentro de forminhas de alumínio ou silicone. Leve para assar mais ou menos 15 a 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Dissolva o amido no leite frio e misture bem, acrescente o restante e leve ao micro-ondas e mexa a cada 1 minuto e meio até engrossar ao ponto de mingau mole. Retire do micro-ondas e acrescente o chocolate meio amargo e mexa até dissolver.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o creme de leite no freezer por 20 minutos e bata com o açúcar por 2 minutos mais ou menos até dar consistência.

MONTAGEM:

Montagem: Retire parte do miolo do cupcake com a faca, coloque o recheio e tampe novamente. Decore com o Chantily e morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39161-cupcake-de-chocolate-e-morango.html>