

CUPCAKE MASSA MOLE (COBERTURA E RECHEIO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 ovos

1 xícara de açúcar cristal (pode ser com o normal também)

2 colheres de manteiga

1/2 xícara de chocolate em pó

1 xícara de leite

COBERTURA E/OU RECHEIO:

Cobertura e/ou recheio:5 colheres de chocolate em pó

4 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a manteiga com o açúcar e mexa (sem batedeira), em seguida adicione os ovos e mexa bem.

Acrecente a farinha aos poucos e forme um creme bem incorporado, acrecente o leite, mexa, e por último acrecente o chocolate em pó.

Coloque em forminhas de papel e as forminhas de papel dentro das forminhas de metal.

Dentro de cada forminha de papel coloque 2 colheres de massa.

COBERTURA E/OU RECHEIO :

Cobertura e/ou recheio :Coloque em uma panela o creme de leite, depois o açúcar e por último o chocolate em pó.

Leve ao fogo até ferver, espere esfriar e recheie e/ou cubra seu cupcake.

Se preferir coloque granulado em cima como enfeite, caso não queira deixe apenas com a cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39743-cupcake-massa-mole-cobertura-e-recheio.html>