

# 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. Acrescente a farinha aos poucos e forme um creme bem incorporado, acrescente o leite, mexa, e por último acrescente 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>