

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM BANANA DA NICOLE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chocolate em pó
2 xícaras de açúcar
2/4 de xícara de óleo
2 xícaras de leite
1 colher de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 claras
2 pitadas de canela
5 bananas
2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture a farinha de trigo com o açúcar e o chocolate em pó.

Em outro recipiente misture o óleo com o leite e os ovos.

Misture os ingredientes secos aos molhados até formar uma massa homogênea.

Adicione o fermento.

Coloque a massa em forminhas em uma assadeira e coloque no forno a 180°C por trinta minutos até ficar no ponto.

RECHEIO:

Recheio: Faça claras em neve, misture com a canela e o açúcar, adicione as bananas.

Para rechear divida o cupcake em duas partes e em uma delas coloque o recheio e depois feche novamente.

Por cima, cubra com o recheio e coloque uma rodela de banana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40243-cupcake-de-chocolate-com-banana-da-nicole.html>