

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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