

# 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 recheiar 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 rodelas 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>