

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM MORANGO DA NICOLE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 quartos de uma xícara de óleo

2 colheres de chá de fermento

2 colheres de sopa de chocolate em pó

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em uma xícara de leite

Morangos picados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha de trigo, o açúcar e o chocolate em pó em um recipiente.

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

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

Adicione o fermento (se quiser algumas gotas de essência de baunilha ou uma pitada de sal).

Coloque em forminhas de papel dentro de uma assadeira e coloque no forno 150°C.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes menos os morangos em uma panela no fogo alto até endurecer.

Quando endurecer adicione os morangos.

Para rechear corte os cupcakes em duas partes e em uma delas coloque o recheio, depois feche novamente.

Terminando de rechear cubra-os com um pouco de recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40244-cupcake-de-chocolate-com-morango-da-nicole.html>