

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 recheiar corte os cupcakes em duas partes e em uma delas coloque o recheio, depois feche novamente.
Terminando de recheiar cubra-os com um pouco de recheio.