

CUPCAKE DE MORANGO COM CHANTILLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 7 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento

4 ovos

RECHEIO:

Recheio: 4 xícaras de chantilly

3 latas de leite condensado

2 xícaras de creme de morango

5 morangos

COBERTURA:

Cobertura: 2 latas de leite condensado

3 xícaras de chantilly

34 morangos

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira coloque a farinha, o fermento, os ovos, o chantilly, o leite condensado e o morango lavado e sem as folhas.

Pegue formas pequenas e passe a manteiga dentro, depois derrame a massa.

Deixe no forno por 7 minutos em fogo baixo.

Para a cobertura pegue o leite condensado e 17 morangos e coloque em um liquidificador por 2 minutos, depois coloque o chantilly e bata por mais 1 minuto e 30.

Quando a massa estiver pronta retire-a do forno e coloque a massa em forminhas de papel.

E por fim coloque a cobertura por cima e os morangos e saboreie seus cupcakes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40532-cupcake-de-morango-com-chantilly.html>