

BASE CUPCAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de leite morno
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha, o açúcar, o chocolate em pó e o fermento em um recipiente e reserve.

Em uma batedeira bata o óleo, o leite e o ovo até formar uma mistura uniforme.

Junte aos poucos os ingrediente secos.

Bata por aproximadamente 5 minutos.

Preaqueça o forno a 200°C por dez minutos.

Prepare as forminhas de papel dentro das de alumínio ou se tiver forminhas de silicone.

Asse de 15 a 20 minutos na parte de cima do forno.

O ponto do cupcake é quando a parte de cima estiver começando a rachar, espete um palito de dente, ele deve sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40601-base-cupcake-de-chocolate.html>