

CUPCAKE DE CHOCOLATE E NOZES

INGREDIENTES

100 g de margarina (qualy ou Delícia supreme)

200 g de açúcar refinado

1/2 xícara de chocolate em pó

1/2 xícara de leite

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo (peneirada)

1 colher de chá de fermento

100 g de nozes trituradas

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar até ficar um creme bem fofo.

Adicione os ovos, um por vez, e continue a bater até sair completamente o cheiro de ovo.

Desligue a batedeira.

Adicione a farinha e alterne com o leite, misturando com um fuê.

Coloque o chocolate. Misture.

Agora, acrescente as nozes trituradas e em seguida o fermento e o sal. Misture para incorporar.

Coloque a massa em forminhas de cupcake até a metade e leve ao forno médio por uns 30 minutos, ou até espantar um palito e sair limpo.

O bolinho fica muito fofinho. Você pode colocar cobertura, se quiser. Cai bem com Chantilly ou ganache de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41121-cupcake-de-chocolate-e-nozes.html>