CUPCAKE DE CAIXINHA DE LEITE

INGREDIENTES

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 leite condensado

1 creme de leite

1 copo de achocolatado

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras separadamente e reserve.

Bata as gemas com o acucar e em seguida coloque o oleo a farinha e o achocolatado e leite ao poucos.

Depois de tudo batido colque as gemas e o fermento.

Misture tudo delicadamente.

Despeje dentro das caixas de leite já cortadas.

É importante que sejam no máximo ate 10 cm, senão elas não assam bem!

Não precisa untar pois o alumínio de dentro já serve como um antiaderente.

Sempre coloque em cima de formas de alumínio para evitar que se esquentem demais no forno. Deixe assar ate dourar ou ate que se espete um palito e saia limpo.

Depois de assado fure com uma faca várias vezes e jogue a cobertura ainda quente por cima dos bolos e decore como quiser.

Na cobertura é só colocar tudo numa panela e esquentar, mexendo sem parar até que a mistura fique homogênea.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41564-cupcake-de-caixinha-de-leite.html