

CUPCAKES RECHEADOS COM MORANGO

INGREDIENTES

1 xícara de chocolate em pó
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
1 xícara de leite
3/4 de xícara de óleo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 barra de chocolate ao leite
2 caixas de morangos
2 caixas de leite condensado
confeitos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os secos numa tigela grande e os líquidos e os ovos em outra. Junte as duas misturas, mexendo bem com uma colher de pau.

Disponha a massa em forminhas especiais para enfiar e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos ou até ficarem bem assados (teste com um palito de dente).

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o leite condensado em uma panela, quando aquecer um pouco, coloque a barra de chocolate e misture até ela derreter, se ficar muito doce coloque um pouco de leite.

RECHEIO:

Recheio: Para rechear, corte os morangos na metade, depois abra um buraco em cima dos Cupcakes já frios.

Coloque o morango e depois a cobertura.

Enfeite como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42674-cupcakes-recheados-com-morango.html>