

# 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 tijela 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 enforrar e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC 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.