

CUPCAKE BOMBA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 massa pronta para bolo

2 copos de trigo

5 ovos

2 colheres de manteiga

3 copos de leite

1 colher de (sopa) fermento raza

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres de manteiga

1 caixinha de leite condensado 200g

1 caixinha de creme de leite 395g

5 colheres de chocolate em pó

confeito

granulado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte a massa para bolo com o trigo, os ovos e a manteiga em uma bacia, mexa bem e acrescente o leite e o fermento

Coloque forminhas de papel tamanho 2 em copinhos de metal e use uma colher de concha para colocar a massa dentro.

Preaqueça o forno a 240°C - 210°C durante 10 minutos.

Coloque os copinhos em uma forma e leve ao forno durante 20 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó e leve ao fogo.

Mexa bem e acrescente o creme de leite.

Retire do fogo quando o chocolate estiver desgrudando do fundo da panela.

Retire os copinhos do forno e tire as forminhas de papel de dentro deles.

Coloque o chocolate dentro de um saquinho e na ponta coloque bicos.

Acrescente os confeitos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42938-cupcake-bomba-de-chocolate.html>