

CUPCAKES NATALINOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 10 colheres de sopa de leite

8 colheres de óleo

12 colheres de sopa (rasas) de açúcar

3 colheres de café de fermento em pó

10 colheres de sopa (rasas) de farinha de trigo

3 ovos pequenos

Se for fazer de chocolate: 6 colheres (rasas) de chocolate em pó (se for usar achocolatado reduza a quantidade de açúcar)

Gotas de chocolate ou pedaços de chocolate ao leite em barra

COBERTURA:

Cobertura:

BASE DE BRIGADEIRO:

Base de brigadeiro: 1 colher de café de margarina

1 lata de leite condensado

4 colheres de achocolatado (e não chocolate em pó, pois empelota)

BASE DE SUSPIRO:

Base de suspiro: 3 claras

4 colheres de açúcar

2 colheres de café de suco de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar bem os ovos, o óleo o açúcar e o leite (não precisa ser na batedeira).

Adicionar a farinha, o fermento e o chocolate em pó (nao adicionar chocolate se quiser a massa branquinha).

Misturar tudo até obter uma massa homogênea.

Com um concha, colocar 2 porções (100 ml) em potes de plástico pequenos próprios para micro-ondas (potes que cabem 150 ml).

Não esquecer de untar os potinhos com margarina e farinha!

Levar ao micro-ondas por 3 minutos em potencia alta.

COBERTURA:

Cobertura:

BASE DE BRIGADEIRO:

Base de brigadeiro: Em uma panela colocar a margarina para derreter em fogo baixo, adicionar o leite condensado, e o achocolatado. Mexer sem parar até ganhar consistência de brigadeiro.

BASE DE SUSPIRO:

Base de suspiro: Bater as claras em neve (batedeira agora ajuda), adicionar aos poucos o açúcar, e o suco do limão.

Bater por mais 5 minutos até ganhar consistência de glacê.

DECORAÇÃO:

Decoração: Após esperar os cupcakes esfriarem ainda nos potinhos, desenformar (pode apertar um pouquinho as laterais do pote que solta), e colocá-los sobre as tampinhas dos próprios potes de plásticos (dá pra servir assim), ou em forminhas próprias para cupcake. Cobrir com as bases (brigadeiro ou de suspiro), e decorar com nozes trituradas, castanha de caju e confeitos (eu usei estrelinhas).

Agora é só aproveitar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44601-cupcakes-natalinos.html>