# CUPCAKE DE BRIGADEIRO PRETO/BRANCO E MORANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:6 ovos

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água

4 colheres de sopa de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de cacau em pó

1 colher de sopa de fermento em pó químico

### COBERTURA:

Cobertura:4 claras

2 xícaras de açúcar

2 tampinhas essência de baunilha escura

Morangos picados

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

1 colher de chá de manteiga

## MODO DE PREPARO

Bater os ovos com o açúcar na batedeira até dobrar o volume.

Depois adicionar a água, o óleo e bater na velocidade alta.

Depois de 5 minutos batendo adicione a farinha de uma vez.

Bater ate homogenizar e depois adicionar o cacau.

Adicionar o fermento um pouco antes de colocar nas forminhas de papel.

Assar no forno pre aquecido a 180°C de 20 a 25 minutos.

Retire do forno e deixar esfriar para rechear e decorar.

Para o recheio de brigadeiro branco misture o leite condensado o creme de leite e a manteiga, mexa em fogo baixo até desgrudar do fundo.

Coloque no saco de confeitar e deixe esfriar.

Para a cobertura leve a uma panela as claras com o açúcar em fogo baixo por 5 minutos.

Depois coloque na batedeira e adicione a essência, bata por 10 minutos e coloque no saco de confeitar com bico pitanga ou sem bico, coloque com um movimento circular e coloque um morango para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45083-cupcake-de-brigadeiro-preto-branco-e-morango.html