

# CUPCAKE MARAVILHOSO E LINDO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 115 g de manteiga sem sal

200 g de açúcar

5 g de baunilha líquida

3 ovos

180 g de farinha de trigo

50 g de cacau em pó

5 g de fermento em pó

1 pitada de sal

180 ml de leite

### RECHEIO:

Recheio: Doce de leite ou ganache de chocolate (ou de sua preferência)

### MARSHMALLOW:

Marshmallow: 200 g de açúcar

3 claras

### COBERTURA:

Cobertura: Chocolate hidrogenado

Cereja

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bater com a batedeira a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar, bata por uns 10 minutos, então ela cresce.

Separadamente misture a baunilha com os ovos e coloque aos poucos na mistura da batedeira, misture o trigo, cacau, fermento e sal e depois aos poucos coloque o leite.

Coloque nas forminhas quase até em cima mais ou menos 3/4 da forma e asse por 25 minutos em forno preaquecido a 180°C.

#### RECHEIO:

Recheio: Tem doce de leite pronto para comprar, mas se quiser fazer em casa, coloque uma lata de leite condensado (tirar o papel em volta) deitado na panela de pressão com água até uns 2 dedos acima da lata e deixar ferver por 35 minutos (abrir somente quando estiver bem frio).

Ou para ganache de chocolate derreter 200 g de chocolate no micro-ondas (potência média e parando sempre para mexer), depois misturar uma caixa de creme de leite.

#### MARSHMALLOW:

Marshmallow: Misturar o açúcar com as claras.

Levar ao fogo até desmanchar o açúcar (cuidar para não deixar demais no fogo), fica bem líquido, bater na batedeira velocidade alta por uns 6 minutos.

#### COBERTURA:

Cobertura: Derreter chocolate hidrogenado ou derreter chocolate e misturar óleo de coco para cada 500 g de chocolate 30 g de óleo de coco.

#### MONTAGEM:

Montagem: Com uma faca ou vazador furar o bolinho e colocar o recheio, tampe novamente.

Colocar o marshmallow redondo e que cubra o corte do furo do recheio quanto mais redondo e alto mais bonito fica.

Leve para o freezer por uns 20 minutos e banhe no chocolate hidrogenado e por fim coloque a cereja em cima para dar o charme.

Parece complicado, mas seguindo a receita não tem erro fica lindo e o sabor é impressionante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45710-cupcake-maravilhoso-e-lindo.html>