

CUPCAKE DE FLORESTA NEGRA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 e 3/4 xícara de farinha
3/4 xícara de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de café de bicarbonato
2 colheres de sopa de chocolate em pó
1 xícara de leite
1 ovo
1/3 de xícara de óleo
1 xícara de cereja em calda picadinha
50 ml de caldinho da cereja

COBERTURA:

Cobertura:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
2 gemas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar os secos e os molhados separadamente e juntar tudo, misturando bem.
Adicionar a cereja picada no final da massa.
Assar em forminhas próprias de cupcakes em forno preaquecido a 200°C.

COBERTURA:

Cobertura: Levar ao fogo sempre mexendo até desgrudar da panela. Use frio.
Decorar cada bolinho com uma cereja no topo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45862-cupcake-de-floresta-negra-facil.html>