

CUPCAKE DE BRIGADEIRO COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 3 latas de leite condensado

12 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de amêndoas laminadas

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar.

Junte os ovos e continue batendo até formar um creme leve.

Adicione o cacau em pó e a farinha de trigo e continue batendo em velocidade baixa.

Desligue. Adicione o fermento e misture com uma espátula de bolo.

Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse em forno médio (180°C) por cerca de 15 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e reserve.

Para a cobertura, leve ao fogo o leite condensado, o chocolate e a manteiga e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Retire e transfira para um recipiente untado com manteiga.

Deixe esfriar e reserve.

Coloque em um saco de confeitar e cubra os cupcakes.

Decore com as amêndoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46307-cupcake-de-brigadeiro-com-amendoas.html>