

CUPCAKES DE FORMIGUEIRO ENCANTADOS

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 3 ovos separados (gemas e claras)

1 xícara (chá) de açúcar

2 colher (sopa) de manteiga ou margarina;

1 pitada de sal;

3 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

100 g de coco ralado sem açúcar

50 g de chocolate granulado

1 colher (sopa) de fermento químico em pó.

COBERTURA GANACHE DE CHOCOLATE:

Cobertura ganache de chocolate: 200 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite sem soro

COBERTURA DE MARSHMALLOW:

Cobertura de marshmallow: 1 xícara de água

3 xícaras de açúcar

4 claras em neve

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Arrume as forminhas de cupcake.

Preaqueça o forno em 160°/180°C.

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até formar um creme esbranquiçado.

Adicione a farinha de trigo com a pitada de sal, intercalando com o leite

Com uma espátula, adicione, aos poucos, as claras em neve, mexendo delicadamente para manter o ar das claras batidas.

Adicione o coco ralado e os confeitos de chocolate e misture delicadamente.

Adicione o fermento químico em pó e mexa, com cuidado, garantindo que o fermento estará distribuído em toda a

massa.

Despeje a mistura 1/3 das formas de cupcakes.

Leve para assar em forno 160°/180°C por 30 minutos ou até que esteja corado.

COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE:

Cobertura de ganache de chocolate: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas em potência baixa para não queimar.

Misture o creme de leite com o chocolate derretido usando uma espátula até ficar homogêneo.

Cubra e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos, ou até ficar firme.

COBERTURA DE MARSHMALLOW:

Cobertura de marshmallow: Em uma panela, misture 1 xícara de água e 3 xícaras de açúcar. Leve ao fogo, sem mexer, até atingir o ponto de fio grosso.

Bata 4 claras em neve e acrescente a calda aos poucos, batendo sempre, até esfriar.

Coloque o marshmallow em um saco de confeitar e enfeite o cupcake.

Decore do jeito que mais gostar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46330-cupcakes-de-formigueiro-encantados.html>