CUPCAKE DE BAUNILHA COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 caixinha (200 g) de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado

1 colher (chá) de manteiga

Confeitos para decorar

MASSA:

Massa:100 g de manteiga em temperatura ambiente

1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher (café) de ess~encia de baunilha

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de leite

2 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre com a espátula, até engrossar e começar a aparecer o fundo da panela.

Depois de frio,coloque o brigadeiro em um saco de confeitar com o bico pitanga grande e reserve.

MASSA:

Massa:Na batedeira,bata a manteiga com o açúcar até obter um creme leve.

Acrescente a baunilha.

Em velocidade mínima, adicione a farinha previamente peneirada com o fermento e o sal, em 3 partes, alternando com o leite.

Incorpore a clara em neve delicadamente com a espátula.

Distribua a massa nas forminhas apoiadas em uma assadeira e leve ao forno moderado, preaquecido (180ºC), por 25 minutos ou até que, ao espetar o centro de um bolinho com um palito, este saia limpo.

Espere amornar para desenformar e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Cubra os bolinhos com o brigadeiro e decore com os confeitos.

Sirva em temperatura ambiente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46336-cupcake-de-baunilha-com-brigadeiro.html