

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 essência 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 (180°C), 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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