

CUPCAKE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO GOURMET

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de margarina quality

1 colher de sopa de fermento

1 pitada de bicarbonato de sódio

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme leite

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de glucose

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Coloque a margarina em uma panela, de preferência grossa, depois de derretida junte o chocolate em pó, logo após o restante dos ingredientes.

Em fogo baixo, mexa por cerca de 20 minutos, até começar a soltar da panela, deixe esfriar.

Coloque no saco de confeiteiro com bico pitanga e cubra.

Depois enfeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46985-cupcake-com-cobertura-de-brigadeiro-gourmet.html>