

CUPCAKE EXPLOSION BLACK AND WHITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de leite

1 1/2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícara (chá) farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de chocolate

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 200g de chocolate meio amargo

200ml de creme de leite

Cobertura:

1 Litro de Chantilly

Confeitos branco e pretos

Canudos de Chocolate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater os ovos, óleo, o leite e o açúcar no liquidificador por 5 minutos.

Em uma vasilha misturar a farinha, o chocolate e o fermento, misturar bem e adicionar o líquido do liquidificador, mexer bem e colocar em forminhas e assar de 20 a 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma vasilha coloque os ingredientes e leve ao micro-ondas até derreter.

Mexa bem pois às vezes o chocolate não derreteu.

COBERTURA:

Cobertura: Faça círculos de chantilly com o saco de confeiteiro coloque os confeitos e os canudos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48161-cupcake-explosion-black-and-white.html>