CUPCAKE DELICIOSO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

PARA O CUPCAKE:

Para o Cupcake:Meia xícara de chocolate em pó (não achocolatado).

4 colheres de sopa de manteiga

3 ovos

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de fermento em pó

2 colheres de chá de extrato de baunilha

Meia xícara de açúcar

Granulado colorido para enfeitar (opcional)

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

4 colheres de sopa de achocolatado

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake:Preaquecer o forno por 10 minutos no fogo baixo.

Bater a manteiga e o açúcar em velocidade alta.

Colocar os ovos e bater em velocidade média, sem parar.

Colocar o extrato de baunilha.

Colocar a farinha e o leite alternadamente.

Colocar o chocolate em pó

Enquanto bate colocar a colher de fermento.

Colocar a massa na forma e no forno.

Esperar de 40 a 45 minutos

COBERTURA:

Cobertura:Mexer tudo na panela enquanto frio

Levar ao fogo baixo

O brigadeiro estará no ponto quando desprender da panela facilmente.

Esperar esfriar alguns minutos e distribuir em cima dos cupcakes.

Se quiser, colocar o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48203-cupcake-delicioso-com-cobertura-de-brigadeiro.html