CUPCAKE DE BAUNILHA COM RECHEIO DE BRIGADEIRO E COBERTURA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos médios

1 xícara de açucar

2 xícaras de trigo

1 xícara de leite integral

2 colheres (chá) de essência de baunilha

4 colheres médias (sopa) de manteiga sem sal

1 pitada de sal

1 e 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 caixinha (200 ml) de Chantilly Amélia Vigor

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater a margarina com o açucar até que fiquem bem misturados.

Adicione os ovos e bater mais um poco (cerca de 3 minutos).

Adicione metade da farinha e metade do leite respectivamente.

Adicione o restante da farinha e do leite.

Por último a baunilha e em seguida o fermento em pó.

Bata até que o fermento esteja bem encorporado a massa.

Encha as forminhas pela metade e deixe assar cerca de 25 a 30 minutos em forno baixo 180ºC, ou até que o teste do palito saia limpo.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela média misturar todos os ingredientes e mexer constantemente até o ponto em que o brigadeiro fique bem cremoso. Não deixe que fique mole demais.

Deixe esfriar e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata o chantilly gelado em uma batedeira em velocidade máxima até o chantilly ficar consistente.

MONTAGEM:

Montagem:Após os Cupcakes estarem frios (temperatura ambiente), retirar o miolo do "bolinho" e rechear com uma colher pequena (chá) ou utilizar o saco de confeiteiro para facilitar o procedimento. Em seguida cobrir todo o "bolinho" com chantilly e decorar com o confeite de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48623-cupcake-de-baunilha-com-recheio-de-brigadeiro-e-cobertura-de-chantilly.html