

CUPCAKE DE BAUNILHA COM RECHEIO DE BRIGADEIRO E COBERTURA DE CHANTILLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos médios
1 xícara de açúcar
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 açúcar até que fiquem bem misturados.
Adicione os ovos e bater mais um pouco (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 incorporado a massa.
Encha as forminhas pela metade e deixe assar cerca de 25 a 30 minutos em forno baixo 180°C, 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>