CUP CAKE DE LARANJA COM GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:2 xícaras de chá não muito cheia de açúcar

4 ovos

1 copo de requeijão de suco de laranja

2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO:

Ganache de chocolate branco:500 g de chocolate branco

1 lata de creme de leite

1/4 xícara de suco de laranja

raspas de laranja

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache:Aqueça o creme de leite até ficar bem quentinho, junte o chocolate branco e misture até derreter, se for preciso leve mais um pouco ao fogo apenas para terminar de derreter, acrescente o suco de laranja e as raspas e leve a geladeira para encorpar um pouco, coloque sobre os cupcakes e leve à geladeira.

Pode ser servido gelado ou em temperatura embiente, fica a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48802-cup-cake-de-laranja-com-ganache-de-chocolate-branco.html