

# CUPCAKE DE BANANA NANICA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate ao leite de 200 g picada por igual

100 g de creme de leite

Morangos picados

### COBERTURA:

Cobertura: 1 sachê de pó para chantilly

100 ml de leite bem gelado

confetes para enfeitar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, misture o creme de leite ao chocolate já derretido e os morangos picados.

Faça um buraco no centro dos bolinhos e reserve a tampinha do buraco e recheie, tampe novamente.

### COBERTURA:

Cobertura: Bata em velocidade baixa o pó especial para chantilly e o leite por 1 minuto, em velocidade alta, por 4 minutos.

Coloque em um saquinho de confeitar e enfeite por cima dos cupcakes fazendo movimentos circulares para ficar bem bonito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48983-cupcake-de-banana-nanica.html>