CUPCAKES FÁCEIS, BARATOS E DECORADOS (IGUAL FOTO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de farinha de trigo com fermento

200 g de açúcar refinado

250 g de margarina em temperatura ambiente

4 ovos

4 colheres (sopa) de leite

150 g de achocolatado em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:200 g (uma barra) de chocolate meio amargo

400 g de chocolate ao leite

2 caixinhas de creme de leite (se for lata, tem que tirar o soro)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as claras das gemas e as bata em neve, depois reserve.

Bata a margarina com o açúcar até misturar bem.

Continue batendo e misture as claras, e os demais ingredientes aos poucos.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: Pique os chocolates e derreta-os em banho maria.

Retire-os do fogo e misture delicadamente com o creme de leite.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Encha forminhas da papel com a massa ate a metade, distribua em forma de alumínio própria para cupcake (vende em loja de confeitaria) e leve ao forno 230°C por cerca de 15 minutos.

Espere esfriar bem e com o auxílio de uma faca ou um cortador redondo de 1,5 cm de diâmetro, faça buracos de 3cm de profundidade nos cupcakes e guarde esse pedaço que retirou do bolo.

Com o bico de confeitar (usei o pitanga), rechear os bolinhos até nivelizar, tampar com o pedaço de bolo que a gente cortou e cobrir ao redor e em cima dessa tampa, isso economizará chocolate.

Decorar com granulados ou confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49279-cupcakes-faceis-baratos-e-decorados-igual-foto.html