CUPCAKE DE BRIGADEIRO COM PIMENTA

INGREDIENTES

GANACHE:

Ganache:1 xícara de chocolate amargo bem picado

1 xícara de creme de leite

4 colheres de chá de açúcar de confeiteiro (opcional)

1 pitada de sal (opcional)

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache:Pique o chocolate amargo bem pequeno, para que ele derreta com facilidade.

Esquente o creme de leite em fogo médio até que comece a ferver. Assim que começar a ferver, desligue e coloque o chocolate picado, mexendo para o chocolate derreter.

Quando o chocolate tiver derretido por completo, se quiser, misture o açúcar e o sal. Leve à geladeira por alguns minutos e em seguida decore os cupcakes com bico de confeiteiro de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50046-cupcake-de-brigadeiro-com-pimenta.html