

CUPCAKE PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 bolo de baunilha de caixinha
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- confeitos coloridos para decorar

MODO DE PREPARO

Prepare o bolo de caixa conforme instruções do rótulo do produto.

Coloque-o em forminhas próprias para cupcake e leve ao forno médio até dourar (enfiar um palito para ver se está bem sequinho por dentro).

Enquanto o bolo assa, prepare o recheio/cobertura da seguinte forma: faça um brigadeiro com o leite condensado, o chocolate em pó e margarina. Depois de pronto o brigadeiro, adicione a caixinha de creme de leite.

Após retirar o bolo do forno, espere esfriar e faça um corte em formato de círculo na parte superior de cada bolinho, cavando um pouco.

No furo que se formar colocar um pouco do recheio. Fechar (somente com a tampinha de massa) e colocar o brigadeiro em cima.

Depois é só decorar com confeites de sua preferência.

Esse doce é fácil e ótimo para servir em festinhas infantis e adultas.

Também pode ser usado bolo de chocolate, mas fica meio enjoativo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50277-cupcake-pratico.html>