CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar

2 xícaras de trigo

1 xícara de chocolate (nescau)

2 colheres de margarina derretida

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

100 g de coco ralado

5 morangos cortados ao meio

Confeitos

MODO DE PREPARO

Para preparar o cupcake é só colocar tudo no liquidificador e bater, colocar por último o fermento em pó e bater um pouco para misturar.

Tenho as forminhas de silicone então coloco forminhas de papel dentro de cada uma e coloco a massa.

Leve para assar por 35 minutos em forno a 200ºC.

Para o recheio coloque no fogo a margarina, deixe derreter, acrescente o leite condensado e o coco e deixe engrossar no ponto de brigadeiro mole.

Após os cupcakes prontos é só abrir uma tampinha em cima e rechear.

Tampar de volta e pode usar o próprio beijinho como cobertura e cobrir com morango, granulado, confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50384-cupcake-de-chocolate-com-recheio-de-beijinho.html