

CUPCAKE DE CENOURA COM BRIGADEIRO FALSO

INGREDIENTES

MASSA CUPCAKE:

Massa Cupcake:3 ovos
1 copo (tipo requeijão) de óleo
2 cenouras grandes raladas
2 copos (tipo requeijão) de farinha de trigo
2 copos (tipo requeijão) de açúcar
1 colher (chá) de fermento

BRIGADEIRO FALSO:

Brigadeiro falso:400 ml de leite
4 colheres (chá) de achocolatado em pó
4 colheres (chá) de chocolate em pó
5 colheres (chá) de açúcar
2 colher (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador bater os ovos, a cenoura e o óleo.
Em uma vasilha peneira a farinha, o açúcar e o fermento.
Misture o líquido com os secos.
Colocar nas formas de cupcakes enchendo até a metade.
E coloque no forno pré aquecido, e deixe por meia hora.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Em uma panela coloque o leite, o chocolate, o achocolatado, o açúcar e a manteiga e deixe em fogo médio.
Sempre me mecher pois o leite pega fervura.
Quando aparecer o fundo está pronto.
Cobrir os cupcakes e decore como preferir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50715-cupcake-de-cenoura-com-brigadeiro-falso.html>