

# 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>