

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>