CUPCAKES DE BRIGADEIRO COM COBERTURA TIPO CHOKITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de açúcar

1/2 xícara de margarina

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

3/4 xícara de leite

2 colheres de sopa de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO E 1ª COBERTURA:

Recheio e 1ª cobertura:1 e 1/2 lata de leite condensado

75 g de chocolate meio amargo

1 colher de sopa rasa de margarina

2ª COBERTURA:

2ª cobertura:500 g de chocolate meio amargo

Crocantes de arroz para confeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira, coloque o açúcar e a margarina e bata bem até a mistura ficar branquinha.

Acrescente os ovos e bata mais, depois coloque a farinha peneirada e bata novamente.

Acrescente a baunilha e o leite e bata até ficar uma mistura cremosa e homogênea.

Por último coloque o fermento e mexa delicadamente com uma colher.

Coloque, em seguida,a massa em forminhas próprias para cupcakes (preenchendo 2/3 das forminhas) e leve a assar por 20 minutos em forno preaquecido.

Retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO E 1ª COBERTURA:

Recheio e 1ª cobertura:Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Transfira o brigadeiro para um prato fundo untado com margarina e deixe esfriar.

2ª COBERTURA:

2ª cobertura:Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou micro-ondas conforme instruções do fabricante.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie e cubra todos os cupcakes com o brigadeiro.

Em seguida, cubra toda a cobertura de brigadeiro com os crocantes de arroz.

Leve os cupcakes ao freezer por 15 minutos.

Retire-os do freezer e mergulhe-os de ponta cabeça no chocolate derretido.

Deixe secar o chocolate e pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51181-cupcakes-de-brigadeiro-com-cobertura-tipo-chokito.html