

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 1^a COBERTURA:

Recheio e 1^a cobertura:1 e 1/2 lata de leite condensado
75 g de chocolate meio amargo
1 colher de sopa rasa de margarina

2^a COBERTURA:

2^a 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 1^a COBERTURA:

Recheio e 1^a 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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