CUPCAKE DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake:1 e 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) açúcar

3/4 xícaras (chá) de chocolate em pó

2 colheres (chá) bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de buttermilk

1/2 xícara (chá) de óleo vegetal

2 ovos grandes, em temperatura ambiente

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de café quente sem açúcar (acabado de coar)

COBERTURA:

Cobertura:100 g de manteiga

1/2 lata de leite condensado

6 colheres (sopa) de Leite em Pó

1 colher de chá de emulsificante

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECEITA DE BUTTERMILK CASEIRO:

Receita de buttermilk caseiro:Para cada xícara de buttermilk que a receita pedir, coloque 1 colher (sopa) de suco de limão ou vinagre branco em um recipiente graduado, e acrescente leite até completar uma xícara. Deixe descansar por cerca de 10 minutos antes de usar.

CUPCAKE:

Cupcake:Pré-aqueça o forno a 180°C.

Numa tigela, peneire os ingredientes secos.

Em outra tigela, misture o buttermilk, óleo, ovos e baunilha e bata em velocidade baixa, ou na mão, até tudo ficar bem misturado.

Acrescente os ingredientes secos e misture.

Adicione o café e misture bem (a massa fica bem liquida, mas não se preocupem).

Em uma forma para cupcakes, coloque as forminhas de papel.

Preencha metade de cada forma com a massa.

Leve ao forno por 20 minutos, ou até que ao espetar um palito ele saia limpo.

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:Na batedeira, bata a manteiga com o leite condensado até misturar bem.

Adicione o leite em pó e bate novamente.

Acrescente o creme de leite e bata novamente.

Coloque o emulsificante e bata até crescer um pouquinho.

Coloque em uma saco de confeitar com bico pitanga e com movimentos circulares cubra o cupcake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51749-cupcake-de-chocolate-com-cobertura-de-leite-ninho.html