CUPCAKES DE CHOCOLATE NEW YORK

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar mascavo

1 barra de chocolate ao leite

1 xícara de leite

2 claras (clara em neve)

1 xícara de manteiga

2 xícaras de farinha

1 colher de chá de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha separe a farinha e o fermento, deixe-os de lado. Coloque a manteiga 30 segundos no micro-ondas para ficar molinha, em outro recipiente coloque a manteiga e bata até ela ficar cremosa, após isso junte o açúcar mascavo e meixa bem.

Depois derreta o chocolate e coloque-o junto a manteiga e o açúcar, misture e acrescente o leite e a farinha com o fermento.

Separe as duas claras e bata até ficarem no ponto de clara em neve e acrescente a massa. Depois, se você achar melhor, pode bater tudo na batedeira. Coloque a massa nas forminhas de cupcake - deixe assar por 20 a 30 minutos em forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, retire do forno, deixe esfriar e comece a enfeitar o seu cupcake!

A cobertura é opcional, você pode usar chantilly, brigadeiro.

E está pronto seu cupcake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52689-cupcakes-de-chocolate-new-york.html