CUPCAKES RECHEADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de achocolatado

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

Saco para confeitar

PARA O CREME:

Para o creme:1 gema

1 lata de leite condensado

2 medidas da lata de leite

2 colheres (sopa) maisena

½ caixa de creme de leite

70 g de chocolate ao leite

PARA COBERTURA:

Para cobertura:1 xícara (chá) chocolate picado

½ caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, que são quatro porque sobra uma clara do creme e reserve.

Bata as gemas o açúcar, a manteiga, aos poucos acrescente a farinha de trigo e o leite, bata bem, agora coloque as claras em neve e por último coloque o fermento em pó.

Se você preferir fazer como eu fiz, divida a massa e em uma metade coloque o chocolate em pó, para ficar sabores diferente, se não quiser dividir coloque chocolate nela toda ou não coloque vai do seu gosto.

Coloque as forminhas na forma e Coloque a massa no saco de confeitar, depois coloque um pouco na forminha, depois o recheio e coloque mais um pouco da massa por cima.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180ºC.

CREME:

Creme:Despeje em uma panela o leite condensado, o leite e a maisena.

Coloque no fogo até engrossar, mexendo sempre, após engrossar desligue o fogo adicione o chocolate e mexa bastante até ele derreter.

Depois deixe esfriar, acrescente o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho-maria e coloque o creme de leite e pronto, só espalhar por cima do bolo ou decore ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52693-cupcakes-recheados.html