MINICUPCAKE DE PAÇOCA

INGREDIENTES

GANACHE FINA:

Ganache fina:3 xícaras de chocolate meio amargo em pedaços

30 g de manteiga sem sal em pedaços

1 1/3 de xícara de creme de leite fresco

3 colheres de glucose de milho

6 paçocas para finalizar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a manteiga, os ovos e a gema.

Junte os demais ingredientes mexendo bem, até a mistura ficar homogênea. Distribua a massa apenas 3/4 da capacidade das forminhas para minicupcakes e asse em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 10 minutos, até ficar levemente dourada.

Enquanto o cupcake esfria, prepare a cobertura. Numa tigela junte o chocolate e a manteiga. Numa panela coloque o creme de leite e leve ao fogo até ferver. Desligue o fogo e mexendo bem junte a glucose para que se dissolva. Despeje essa mistura ainda quente sobre o chocolate e mexa até que fique liso.

Coloque o ganache numa tigela funda e vire os cupcakes sobre ela para formar uma cobertura. Espere alguns minutos e polvilhe um pouco de paçoca esfarelada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54716-minicupcake-de-pacoca.html