

CUPCAKE DE NOZES COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1/2 xícara de leite

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento

1/2 xícara de nozes picada

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate branco

1 caixinha de creme de leite

confeitos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Corte 12 pedacinhos pequenos de chocolate branco e reserve.

Na batedeira, bata os ovos até dobrar de tamanho.

Acrescente aos poucos, intercalando, o leite, o açúcar e a farinha.

Após, desligue a batedeira e acrescente as nozes picadas e o fermento, misture delicadamente.

Coloque a massa nas forminhas da seguinte forma, duas colheres da massa em cada uma das forminhas, pedacinho de chocolate e pós mais uma colher da massa.

Leve ao forno pré aquecido em 180°C por 20 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Após retornar do fogo, misture delicadamente o creme de leite.

Cubra os bolinhos com a mistura e decore com os confeitos de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55266-cupcake-de-nozes-com-chocolate-branco.html>