

# 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.  
Acrecente aos poucos, intercalando, o leite, o açúcar e a farinha.  
Após, desligue a batedeira e acrecente 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.