

MASSA DE CHOCOLATE AMANTEIGADA PARA CUPCAKE

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga sem sal
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Leve à batedeira a margarina, o açúcar e os ovos.

Bata até formar um creme claro e aerado.

Misture então o leite com o creme claro e o restante dos ingredientes, exceto o fermento.

Misture até ficar homogêneo.

Com uma espátula, adicione o fermento sem levar à batedeira.

Coloque nas forminhas de cupcake e leve para assar em forno médio.

Depois enfeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55386-massa-de-chocolate-amanteigada-para-cupcake.html>