CUPCAKE DE CHOCOLATE COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa de fermento

creme de avelã a gosto para rechear

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar e os ovos na batedeira

Acrescente o leite e o chocolate em pó; continue batendo

Aos poucos, adicione o fermento e a farinha de trigo; bata bem até ficar homogêneo

Em forminhas de cupcake, encha com massa até a metade

Leve ao forno por 25 minutos a 200

Depois de pronto, retire uma parte da massa e reserve a parte retirada

Preencha com creme de avelã

Coloque a parte retirada da massa de volta e confeite a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9116-cupcake-de-chocolate-com-creme-de-avela.html