

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 confeito a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9116-cupcake-de-chocolate-com-creme-de-avela.html>