



Cupcake de chocolate

Cupcake

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Separe as gemas das claras.
3. Bata as claras em neve e reserve.
4. Em outra tigela bata o açúcar, as gemas e a manteiga até ficar um creme claro e fofo.
5. Acrescente o chocolate, o iogurte, a baunilha e bata mais um pouco.



Autora: Sandra Assumpção
23 de outubro de 2011

6. Acrescente a farinha e o fermento peneirados e bata.
7. Por fim incorpore as claras em neve.
8. Asse por 30 a 40 minutos ou até o teste do palito sair limpo.
9. Para o recheio faça um brigadeiro.

Recheio

1. Coloque em uma panela funda o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
2. Cozinhe em fogo médio e mexa sem parar com uma colher de pau.
3. Cozinhe até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
4. Após tirar do fogo acrescente 1 caixa pequena de creme de leite nestlé.

Cobertura (Buttercream)

Manteiga amolecida - 1/3 de xícara

Leite - 45ml

Essência de baunilha - 2/3 colher de chá

Açúcar de confeiteiro - 2 xícaras

Gostas de corante