

Cupcakes de Chocolate

Sobremesa —     ⌚ 40 min 👤 0 pessoas

chef.continente.pt/receitas/cupcakes-de-chocolate



Ingredientes

2 chávenas de farinha de trigo
2 chávenas de açúcar branco
1/2 c. chá de fermento
1 c. chá de bicarbonato de sódio
1 c. chá de sal
4 c. sopa de chocolate em pó
2 ovos grandes
Massapão colorida para a decoração final
1 c. chá de vagem de baunilha
100g de manteiga em temperatura ambiente
3/4 chávena de água bem quente
3/4 chávena de leite

Confeção

1. Peneire todos os ingredientes secos juntos numa vasilha.
2. Bata a manteiga na batedeira até ficar fofa.
3. Adicione os ovos, um de cada vez.
4. Dissolva o chocolate em pó na água quente e misture o leite. Adicione a mistura de chocolate e os ingredientes secos alternando em 3 vezes.
5. Bata até ficar homogéneo. Encha cada forminha a 2/3. Asse a 180°C por 20-25 minutos. Deixe-os esfriar na forma por 5-10 minutos antes de desenformar.
6. Decore a gosto.