

# Cupcakes de Chocolate

Sobremesa —     ⌚ 40 min 👤 0 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/cupcakes-de-chocolate](https://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.