

Cupcakes de creme de chocolate e avelãs

Sobremesa —    50 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/cupcakes-de-creme-de-chocolate-e-avelas



Ingredientes

185 g de farinha sem fermento
50 g de chocolate em pó
1 c. café de fermento
Sal q.b.
115 g de manteiga
1 chávena de açúcar
2 ovos
2 c. chá de extrato de baunilha
120 ml de leite
3 c. sopa de creme de chocolate e avelãs
120 ml de água quente
12 c. sopa de manteiga sem sal
3 chávenas de açúcar em pó
3 c. sopa de doce de morango
1 c. sopa de corante rosa
Rolitos de cacau q.b.

Confeção

1. Numa taça, junte a farinha, o chocolate em pó, o fermento e uma pitada de sal.
2. Noutra taça, bata a manteiga à temperatura ambiente com o açúcar e os ovos, até obter um creme fofo e volumoso.
3. Junte as duas misturas e adicione 1 c. chá de extrato de baunilha, o leite, o creme de chocolate e avelãs e a água quente. Bata com a batedeira até obter uma massa densa morna.
4. Verta a massa para formas de queque e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 a 40 minutos ou até a massa estar bem cozida.
5. Num robô de cozinha, bata a manteiga sem sal à temperatura ambiente com o açúcar em pó, o doce de morango, o corante rosa e o restante extrato de baunilha. Não bata demasiado, apenas o suficiente para ligar todos os ingredientes e para obter uma pasta grossa, própria para cobrir cupcakes.
6. Disponha esta mistura num saco de pasteleiro e guarde-a no frio, até os queques estarem prontos.
7. Decore os queques já arrefecidos com a cobertura rosa e polvilhe-os com rolitos de cacau a gosto.