

CUPCAKES DE CHOCOLATE E BANANA PARA O DIA DAS CRIANÇAS

INGREDIENTES (MASSA): 200g de manteiga, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 xícara (chá) de leite, 4 ovos.

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos um a um e continuar batendo. Acrescentar aos poucos a farinha de trigo e o chocolate em pó, intercalando com o leite. Colocar, em formas próprias para cupcakes, uma parte da massa, uma parte de recheio e cobrir com a massa novamente. Levar para assar por cerca de 20 minutos.

RECHEIO DE BANANA

INGREDIENTES: 2 bananas cortadas em rodela, 1/2 maçã ralada, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 2 colheres (sopa) de açúcar.

MODO DE FAZER: Misturar todos os ingredientes e reservar.

COBERTURA DE MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de clara, 2 xícaras (chá) de açúcar refinado.

MODO DE FAZER: Misturar em banho-maria até aquecer. Bater na batedeira até obter ponto de suspiro.