

CUPCAKES FLORESTA NEGRA

Ingredientes (massa): 100g de chocolate meio amargo, ½ xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 2 ovos, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, ½ xícara (chá) de cerejas.

Modo de preparo: Misturar os ingredientes secos e reservar. Derreter o chocolate meio amargo no leite e reservar. Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos e misturar bem. Juntar os ingredientes secos e, por último, o chocolate derretido no leite e as cerejas.

COBERTURA: Chantilly e cerejas para decorar.

