

CUPCAKES DE BRIGADEIRO MAGO

Ingredientes: 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó, 1 xícara (chá) de leite, 4 ovos, 100g de margarina.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina, o açúcar e as gemas. Adicionar a farinha de trigo misturada com o chocolate em pó, intercalando com o leite. Por último, adicionar as claras em neve. Colocar em formas próprias para cupcakes e levar para assar por cerca de 20 minutos.

Recheio: Brigadeiro.

Cobertura e Decoração: Pasta americana

