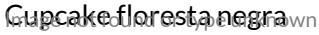
Cupcake floresta negra

www.receitasdafia.com/receitas/cupcake-floresta-negra

Huuuummmm.. Experimente agora mesmo fazer essa delícia doce e agrade toda a família.



Cupcake floresta negra

60 min 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento Royal
- 3 ovos
- 1/4 de xícara (chá) de cacau em pó peneirado

RECHEIO

- Chantilly
- Cerejas picadas bem pequenas

COBERTURA E DECORAÇÃO

- Chantilly
- Raspas de chocolate
- Cerejas com cabinho

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno a 180°C
2. Prepare as formas de papel para cupcake em uma forma especial para os bolinhos ou coloque em forminhas de empada.
3. Bata no liquidificador o óleo com o leite, ovos e o açúcar.
4. Bata bastante, quanto mais tempo bater a massa fica mais fofinha e leve.
5. Acrescente esse liquido à farinha e ao cacau em uma vasilha e misture com um batedor.
6. Adicione o fermento.
7. A massa deve ficar bem homogênea.
8. Coloque nas forminhas até a metade, leve para assar por cerca de 15 minutos, dependendo do forno.
9. Para o recheio misture chantilly com cerejas bem picadas.
10. Coloque em um saco de confeitar com bico perlê grande, ou sem bico (para as cerejas picadinhas passarem).
11. Com uma faca faça um furo no centro dos cupcakes, coloque o saco de confeitar com o recheio e aperte.
12. Cubra com chantilly, jogue raspas de chocolate e por cima enfeite com 1 cereja.

Dica: use 2 forminhas de papel por bolinho, pois o papel de fora absorve toda a gordura.