

# CUPCAKE DE CHOCOLATE COM CREME DE AVELÃ

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 xícaras de farinha de trigo peneirada  
1 xícara de leite  
2 xícaras de açúcar  
6 colheres (sopa) de chocolate em pó  
2 colheres (sopa) de fermento  
creme de avelã a gosto para rechear

## MODO DE PREPARO

Bata o açúcar e os ovos na batedeira  
Acrescente o leite e o chocolate em pó; continue batendo  
Aos poucos, adicione o fermento e a farinha de trigo; bata bem até ficar homogêneo  
Em forminhas de cupcake, encha com massa até a metade  
Leve ao forno por 25 minutos a 200  
Depois de pronto, retire uma parte da massa e reserve a parte retirada  
Preencha com creme de avelã  
Coloque a parte retirada da massa de volta e confeito a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9116-cupcake-de-chocolate-com-creme-de-avela.html>