

Cupcake de Chocolate

O bolo de chocolate é a preferência de 10 entre 10 crianças, mas também há muitos adultos que não resistem a essa delícia. Aprenda, a seguir, a fazer uma deliciosa receita de **cupcake de chocolate**.



Ingredientes

$\frac{3}{4}$ de xícara de óleo de soja
1 colher de fermento em pó
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de leite
2 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo

Instruções

1. Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos (chocolate, açúcar, fermento e farinha).
2. Misture e vá acrescentando, aos poucos, o restante dos ingredientes (leite, óleo e ovos).
3. Coloque as forminhas de papel na forma de alumínio, própria para cupcake ou de empada, e com uma concha vá enchendo cada uma delas, deixando sempre $\frac{1}{4}$ sem massa.
4. Leve ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 25 minutos ou até dourar.

Cobertura de Chocolate

Ingredientes

- 1 colher de margarina
- 1 colher de leite para amolecer
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de chocolate em pó
- Chocolate granulado

Instruções

1. Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes, exceto o granulado e o leite, e mexa bem.
2. Quando desgrudar do fundo, acrescente o leite e mexa.
3. Depois é só cobrir os cupcakes e finalizar com o granulado.