

Cupcake de chocolate com farinha de arroz



Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
12 unidades

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

¾ de xícara (chá) de farinha de arroz Solito

3 colheres (sopa) de manteiga amolecida

2 colheres (sopa) de cacau em pó

¾ de xícara (chá) de açúcar

1 ½ colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 ovo

½ xícara (chá) de leite

Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Coloque 12 forminhas de papel próprias para assar (não precisa untar) dentro da fôrma de cupcake.

2. Na batedeira, coloque a manteiga, o cacau em pó, o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Atenção: a manteiga não pode estar nem derretida nem dura, mas em ponto de pomada. Retire da geladeira com antecedência e deixe sobre o forno para começar a amolecer ou coloque no micro-ondas, com muito cuidado para não derreter, em rodadas de 10 segundos.
3. Na velocidade baixa, bata até que fique com textura de areia úmida.
4. Numa tigela, bata o ovo com o batedor de arame e em seguida misture o leite. Acrescente metade dessa mistura à batedeira e aumente a velocidade ao máximo até que a massa fique lisa e cremosa. Diminua a velocidade e junte o restante do líquido aos poucos, até incorporar totalmente.
5. Transfira a massa para um saco de confeitar sem bico e preencha $\frac{3}{4}$ de cada forminha. Leve ao forno para assar por cerca de 35 minutos. Faça o teste do palito: insira um na massa, se sair limpo está pronto.00

Veja mais receitas:

www.solito.com.br