

## Ingredientes

- 2 xícaras das de chá de biscoitos em pó (triturados)
- 5 colheres das de sopa de manteiga ou margarina com mais de 80% de lipídeos (100 gramas)
- 2 xícaras das de chá de açúcar
- 3 ovos grandes
- 1 xícara das de chá de Leite
- 1 caixa de creme de leite (200 gramas)
- 1 xícara das de chá de leite
- 1/2 xícara das de chá de cacau em pó
- 2 xícaras das de chá de farinha de trigo peneirada
- 1 Colher das de sopa de fermento em pó
- 1 colher das de chá de bicarbonato de sódio Uma pitada de Sal

## **Modo de preparo**

Coloque os biscoitos no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos. Coloque os biscoitos no copo do liquidificador e bata até obter uma farinha. Reserve. No copo do liquidificador coloque a manteiga, o açúcar, os ovos, o leite, o creme de leite, o cacau em pó e bata até obter uma mistura homogênea. Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal, o biscoito triturado e o fermento. Misture delicadamente com um fouet e coloque em forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por aproximadamente 40 minutos.

## **Sugestões de coberturas**

### **Cobertura de Chocolate**

#### **Ingredientes**

2 colheres das de sopa de cacau em pó

5 colheres das de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite com o soro

**Modo de preparo:** junte todos os ingredientes em uma panela com antiaderente e leve ao fogo mexendo sempre até obter um creme aveludado.

### **Cobertura de marshmallow**

#### **Ingredientes**

3 claras batidas em neve

2 xícaras das de chá de açúcar

1 xícara das de chá de água

**Modo de preparo:** faça uma calda em ponto de fio forte com a água e o açúcar. Despeje aos poucos nas claras e bata até esfriar ou obter o ponto de marshmallow.

### **Cobertura de chocolate simples**

#### **Ingredientes**

4 colheres das de sopa de achocolatado

130 ml de água

1 xícara das de chá de açúcar

25 gramas de manteiga

**Modo de preparo:** junte todos os ingredientes em uma panela com antiaderente e leve ao fogo mexendo alternadamente até obter uma calda grossa e cremosa.

#### **Dicas**

1. Faça cupcakes e coloque alguns amendoins torrados e salgados por cima de cada bolinho e leve para assar.
2. Faça cupcakes e coloque pedacinhos de chocolate de sua preferência e leve para assar.
3. Faça cupcakes e coloque alguns confeitos de sua preferência em cada bolinho e leve para assar.
4. Faça cupcakes e coloque pedacinhos de biscoitos em cada bolinho e leve para assar.
5. Decore os cupcakes com marshmallows e espalhe um pouco da calda de chocolate formando arabescos.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)