

Cupcake de chocolate

<https://sem lactose.com/index.php/2016/01/10/cupcake-de-chocolate/>

Última atualização em: 10/01/16



[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:25](#)

[00:10](#)

[Baixa](#)

[10](#)

Essa é a melhor receita de cupcake que já experimentei! Bolinhos fofinhos, macios e com sabor inigualável. A receita não leva leite. Por tanto, está liberada para quem tem alergia às proteínas do leite ou intolerância à lactose. Eu preparei esses cupcakes decorados com uns bonequinhos de açúcar da Peppa e eles fizeram o maior sucesso na festinha de aniversário da minha sobrinha.

INGREDIENTES

- 80g de chocolate 70% cacau (sem leite)
- 1/4 de xícara de cacau em pó
- 3/4 de xícara de expresso
- 1 xícara de farinha de trigo branca
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1/4 de colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 6 colheres de sopa de óleo de canola
- 2 ovos
- 1 colher de chá de vinagre de vinho branco
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha

UTENSÍLIOS

Forma de cupcakes e forminhas de papel para assar de 5cm de diâmetro por 4cm de altura.

PREPARO

1. Coloque os pedaços de chocolate e o cacau em pó em uma vasilha de tamanho médio e derrame por cima o café quente. Misture bem e deixe esfriar até a temperatura ambiente.
2. Coloque em outra vasilha maior a farinha, o açúcar, o sal e o bicarbonato de sódio, todos peneirados.
3. Adicione à mistura de chocolate e café o óleo, os ovos o vinagre e a baunilha.
4. Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos, misturando com um espátula aos poucos para incorporar todos os ingredientes.

5. Coloque as forminhas de papel nas formas de cupcake e divida a massa em quantidades iguais para 10 forminhas.

7. Asse os cupcakes em forno médio por cerca de 10 minutos.

8. Retire-os da forma, deixe-os esfriar e por fim decore com merengue italiano e confeitos.

Quando você fizer esta receita, poste com a hashtag #receitasdosemlactose para a gente poder ver e curtir!