

Cupcakes de Chocolate e Aguardente

Receita de Marli Henriques

A Primavera chegou, e com ela, vieram os dias de Sol, os passeios à praia, os piqueniques...

A minha forma preferida de celebrar esta estação é com morangos, e tenho-vos a dizer, que combinação maravilhosa entre os morangos e a aguardente da Lourinhã!



Ingredientes

(Faz 9)

- 175 g de farinha autolevedante
- 140 g de manteiga à temperatura ambiente
- 140 g de açúcar branco refinado
- 70 g de chocolate de culinária
- 2 Ovos, ligeiramente batidos
- 2 C. de sopa de Aguardente da Lourinhã
- 1 C. de sopa de cacau em pó

Para o *chantilly*:

- 200 ml de natas
- 1 C. de sopa de Aguardente da Lourinhã
- Morangos para acompanhar (ou outro fruto da sua preferência)

Preparação dos *cupcakes*

Pré-aqueça o forno a 180°C. Derreta o chocolate numa tigela refratária em banho-maria. Deixe arrefecer.

Bate a manteiga com o açúcar até ficar leve e fofo; junte os ovos sem deixar de bater. Adicione a aguardente e o chocolate e mexa. Por fim, envolva cuidadosamente a farinha.



Deite a massa em formas de queques forrados com forminhas de papel. Leve ao forno durante 20 a 25 minutos.

Preparação do *chantilly*

Bata as natas com o açúcar e a aguardente até ficar ligeiramente espesso. Use o *chantilly* para regar os *cupcakes* e acompanhar com os morangos.

