

# Cupcake de Chocolate e Aveia



C  
u  
p  
c  
a  
k  
e  
d  
e  
C  
h  
o  
c  
o  
l  
a  
t  
e

e Aveia

O mês de julho é férias da criançada e os pais e avós precisam inventar mil coisas para passar o tempo da meninada. Essa é uma boa oportunidade para ensinar os primeiros experimentos gastronômicos na cozinha, deixando os pequenos participarem da preparação das gostosuras que eles adoram comer. E nada melhor do que preparar "cupcakes" que são mini bolos nas forminhas de papel e são super fáceis de fazer.

Já ensinei aqui no Panela de Vó outros cupcakes, mas esse, além de gostoso, é nutritivo pois adicionei aveia na massa e fiz a cobertura de nutella e pasta de amendoim. Mas você pode inventar outras como doce de leite, marshmallow etc.

Aproveitem a companhia de seus baixinhos e boa bagunça!!

## **Ingredientes:**

- 200 g de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo

- 1 xícara de chá de leite
- 1 e 1/2 xícara de chá de aveia em flocos
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

### **Modo de Fazer:**

1. Bata a manteiga e os ovos numa batedeira adicionando o chocolate em pó e o açúcar até ficar um creme fofo.
2. Desligue, junte a farinha de trigo, o leite, a aveia, o fermento e o bicarbonato e misture bem.
3. Preencha 1/2 da massa em forminhas de papel próprias para cupcakes e leve ao forno pré aquecido a 200° C por mais ou menos 30 minutos.
4. Desenforme depois de frio e coloque a cobertura. Rende mais ou menos 24 bolinhos.

### **Cobertura:**

Nutella ou pasta de amendoim adoçada com mel a gosto.

1. Coloque uma colher de sopa da cobertura dentro de um saco de confeitar e faça círculos em cima do mini bolo.
2. Decore com confeitos.