

# Oreo CupCake



Eles são provavelmente os melhores bolos Oreo que eu já tentei.

Eu usei uma mistura de bolo de chocolate escuro fudge em vez de apenas uma mistura de bolo de chocolate normal, que correu muito bem com os biscoitos e os bolos só deu o sabor um pouco mais. Assim, nesta receita há Oreo no bolo, na cobertura, e no fundo é uma surpresa Oreo. Isso mesmo, você coloca um Oreo inteiro na parte inferior do bolo. O cookie permanece firme, o que torna um pouco interessante para comer o bolo e encontra o oreo. Em geral, este é um bolo surpreendente. Super cheio de sabor e tão divertido! Enjoy:)

Tempo de cozimento estimado: cerca de 25 a 30 minutos

## ingredientes

1 pacote de biscoitos Oreo, tamanho normal

1 pacote Mini cookies Oreo, para decoração (opcional)

1 pacote de mistura para bolo de chocolate (mix de acordo com instruções na caixa)

8 oz cream cheese em temperatura ambiente

02/01 chavena de manteiga (1 stick), temperatura ambiente

3 3 / 4 chavena de açúcar em pó

1 colher de chá de extrato de baunilha

Forminhas de queques

Pré-aqueça o forno a 350 graus. Bata a mistura de bolo embalados de acordo com as instruções (não cozer). Coloque um cookie Oreo tamanho regular no fundo de cada forro. Tome 1 / 2 de cookies e pique grosseiramente restantes e adicionar à mistura de bolo. Preencha as latas do queque. Coloque no forno por 15 minutos (ou de acordo com as direções caixa). Enquanto cupcakes são cozidos, fazemos o glacê.

Bata a manteiga com cream cheese. Adicione a baunilha e, em seguida adicione o açúcar em pó lentamente até misturar bem. Pique as restantes oreos de tamanho normal muito fina (eu coloquei os biscoitos no processador de alimentos ao invés de tentar cortar-los super fino e funcionou muito bem). Adicionar ao glacê. Depois de ter esfriado bolinhos gelo e decorar com Oreos Mini.

in <http://www.foodsnots.com/>

**Bruno Alves .com**