CUPCAKE DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

225 g de farinha de trigo

90 g ou 1 xícara de açúcar

2 colheres de fermento em pó

1 pitada de sal

1 ovo levemente batido

1 colher de essência de baunilha (opcional)

1 xícara (chá) de creme de avelã

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em 200

Arrume 12 forminhas resistentes ao forno

Peneire em uma tigela o açúcar, a farinha, o fermento e o sal

Bata o ovo, o leite, o óleo e a essência de baunilha

Misture os ingredientes molhados com os secos

Coloque a mistura nas forminhas e asse por 20 minutos

Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos

Então, retire os bolinhos e coloque em uma superfície plana

Derreta o creme de avelã no micro

Coloque uma colher de creme de avelã no bolinho

Está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12651-cupcake-de-creme-de-avela.html