

CUPCAKE ROSA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

150 g de manteiga

150 g de açúcar refinado

3 ovos médios

150 g de farinha com fermento

1 colher (sopa) de água de rosa

1/4 de colher (chá) de extrato de baunilha

100 ml de leite

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à 190°C.

Alinhe as formas de cupcake em uma forma específica para 12 cupcakes.

Usando um processador ou uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme leve.

Adicione os ovos, um a um, mexendo bem.

Acrescente o restante da farinha com a água de rosas.

Depois, comece a colocar o leite (pode ser que não precise). Você precisa obter uma massa que escorra pela colher.

Coloque a mistura nas formas e asse até que dourem, por cerca de 20 minutos.

Deixe esfriar em uma prateleira de metal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15163-cupcake-rosa-de-baunilha.html>