

CUPCAKES DE CREME DE AVELÃ COM BOMBONS E CONFEITOS

INGREDIENTES

1 ovo
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de óleo
4 colheres (sopa) de farinha de trigo e fermento
4 colheres (sopa) de leite
2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó
creme de avelã a gosto
bombons
confeitos

MODO DE PREPARO

Misture tudo, coloque a massa nas forminhas de cupcakes e leve ao micro-ondas por 2 minutos.

Retire e confeite-os como quiser.

Usei o creme de avelã como recheio e cobertura e bombons para enfeitar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17152-cupcakes-de-creme-de-avela-com-bombons-e-confeitos.html>