

# CUPCAKE DE 1 OVO

## INGREDIENTES

1 ovo  
1 xícara de leite morno  
1 xícara de açúcar  
1/2 xícara de óleo  
1 xícara e meia de farinha de trigo  
1 pitada de sal  
1 colher (sopa) de fermento  
se quiser pode adicionar corante a massa

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo peneirada, o sal e o fermento.

Misture bem e reserve.

No liquidificador, adicione o leite morno, o óleo, o ovo e o açúcar.

Bata bem.

Una as duas misturas, do liquidificador (ingredientes molhados) com a tigela (ingredientes secos), misture bem com a ajuda de um fouet.

Coloque a massa em forminhas próprias para cupcakes.

Asse em forno pré aquecido por 30 minutos.

Se desejar cupcake de chocolate, acrescente mais 1 xícara de chocolate em pó na massa (preferência por chocolate 32 ou 50% cacau).

Você pode rechear e decorar seu cupcake como preferir, essa massa combina com tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18825-cupcake-de-1-ovo.html>