

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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