

MASSA SIMPLES PARA CUPCAKE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de margarina

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de aroma de baunilha

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar.

Junte a margarina e bata mais um pouco.

Em seguida, adicione o leite, o aroma de baunilha e a farinha de trigo.

Bata tudo para misturar e encorpar os ingredientes.

Misture o fermento à massa com auxílio de uma colher ou de uma espátula flexível.

Depois, incorpore as claras em neve e mexa delicadamente com auxílio do fuê.

Coloque a massa no saco de confeitar e reserve.

Coloque as forminhas de papel na forma de cupcake ou nas forminhas de empada (não é preciso untar).

Preencha as forminhas com massa até faltar mais ou menos um dedo para a borda da forma (3/4 da forma).

Leve as forminhas com a massa ao forno pré-aquecido a 180° C de 25 e 30 minutos.

Para ver se esta cozido, após os 25 minutos espeta o cupcake com um palitinho - se sair limpo, você já pode tirar do forno, se não, deixe no forno por mais alguns minutos.

Resista à curiosidade e não abra o forno nos primeiros 10 minutos.

Apenas após esfriar confeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20648-massa-simples-para-cupcake.html>