

MINI CUPCAKE DE CHURROS

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 xícara açúcar

1/2 óleo

1 xícara leite

2 xícaras farinha de trigo

1 colher (chá) canela em pó

1 colher (sopa) fermento biológico

doce de leite para recheio

mistura de açúcar refinado e canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata em liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite.

Em uma tigela, misture a farinha com a canela e acrescente a mistura batida.

Mexa bem e por último acrescente o fermento.

Coloque nas forminhas de mini churros untadas com óleo e leve ao forno 180° C, por 30 minutos.

Recheie cada cupcake com doce de leite e polvilhe uma mistura de açúcar refinado e canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21251-mini-cupcake-de-churros.html>