

CUPCAKE DE CHURROS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

125 g de manteiga

4 ovos

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 400 g de doce de leite

1/4 xícara de açúcar

1 colher (sobremesa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes com exceção do leite, e bata na batedeira.

Acrescente o leite por último e mexa com uma colher.

Coloque na sua forminha de cupcake e preencha 3/4 da forminha.

Leve ao forno a 180° C, e tire quando seu palitinho estiver limpo, mais ou menos 20 a 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Insira o doce de leite na massa, antes do preparo, com a ajuda de uma seringa ou bico de confeiteiro.

Cubra o cupcake com doce de leite e polvilhe com o açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22996-cupcake-de-churros.html>