

CUPCAKE TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de baunilha 12 ml
- 1 colher (sopa) de fermento em pó - 12g
- 220 ml de leite
- 4 ovos
- 350 g de açúcar refinado
- 220 g de margarina sem sal em temperatura ambiente
- 350 g de farinha de trigo peneirada
- 2 g de sal

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira coloque açúcar refinado e a manteiga em temperatura ambiente e bata até ficar no ponto esbranquiçado.

Adicione os ovos um a um com a batedeira ligada e bata.

Em outra tigela, adicione a baunilha no leite e reserve.

Em outra tigela coloque a farinha de trigo sem fermento mais o fermento em pó e o sal misture.

Adicione a massa do cupcake, um pouco da farinha e um pouco do leite e misture levemente.

Adicione o restante da farinha e do leite.

Mexa levemente e a massa estará pronta.

Quando a massa ficar homogênea, é a hora de preencher as forminhas.

Coloque as forminhas de papel posicionadas sobre as de alumínio e preencha até a metade com a massa.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 25 minutos, mas verifique de tempos em tempos, pois o tempo pode depender de forno para forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23093-cupcake-tradicional.html>