

CUPCAKE DA ALE

INGREDIENTES

- 4 ovos separar clara e gema
- 1 xícara de leite
- 4 colheres (sopa) de margarina sem sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras de açúcar
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 200 g de doce de leite
- 1 caixa de creme de chantili
- confeitos para decorar de sua preferência
- 1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve, depois bata as gemas, açúcar, margarina e essência de baunilha.

Quando ficar um creme branquinho, acrescente o leite e a farinha alternadamente e depois bata de novo devagar.

Incorpore com um dia as claras em neve e o fermento e depois coloque em formas de papel próprias para cupcake, sustentadas por forminhas de alumínio ou silicone.

Asse por 40 minutos e faça o teste do palito, espere esfriar e faça cuidadosamente um furo no bolinho. Retire a tampinha, recheie com o doce de leite, com o auxílio de uma colherzinha e depois feche com a tampinha de bolo.

Coloque o chantili em um saco de confeiteiro e confeite o cupcake, decore com os confeitos que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23143-cupcake-da-ale.html>