

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 auxilio 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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