

# CUPCAKE LIGHT

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos inteiros
- 1 e 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de aveia
- 1 xícara de leite desnatado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 barra de chocolate amargo ou gotas de chocolate

## MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, o açúcar e o leite no liquidificador por 2 minutos.

Acrescente o resto dos ingredientes e bata por mais 3 minutos.

Por fim, acrescente o fermento, dando mais uma leve batida.

Coloque a massa nas formas de cupcake, enchendo até a metade para não crescer demais e fazer aquela sujeira.

Distribua a gosto as gotas de chocolate ou a barra de chocolate picada em todas as forminhas.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180º C por 20 minutos ou até dourar.

Faça a cobertura a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23174-cupcake-light.html>