

CUPCAKE DE CHOCOLATE – DUKAN

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de farelo de aveia
- 2 colheres (sopa) de farelo de trigo
- 2 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 4 colheres (sopa) de requeijão zero gordura
- 4 colheres (sopa) de leite desnatado
- 1 colher (sopa) de cacau em pó sem açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de adoçante forno e fogão
- 1 colher (chá) de fermento em pó (royal)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 10 minutos (180° C).

Bata os ovos com um garfo, adicione o leite e o restante dos ingredientes, menos o fermento e bata bem com uma colher.

Depois misture o fermento em pó.

Coloque em formas de cupcake, asse por uns 12 minutos em forno convencional.

Não coloque muita massa em cada forminha para que não derrame.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23668-cupcake-de-chocolate-dukan.html>