CUPCAKE INTEGRAL DE PASTA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

1/2 xícara de farinha de aveia

4 colheres (sopa) de granola

4 colheres (sopa) de amendoim torrado, sem pele e sem sal

1/2 xícara de farinha integral

3 ovos

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de pasta de amendoim

1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, açúcar e pasta de amendoim.

Misture os outros ingredientes em uma tigela e coloque em 6 forminhas de cupcake (ou 8, se achar que ficaram bem grandes).

Utilize formas de silicone e unte levemente com óleo.

Deixe assando por 30 minutos em forno preaquecido a 200º C.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23893-cupcake-integral-de-pasta-de-amendoim.html