

# CUPCAKES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo (peneirada)

1/2 de açúcar refinado

3/4 de xícara de margarina com sal

1 colher (sopa) de fermento em pó (pó royal)

1 colher (chá) de essência de baunilha

60 ml de leite (xícara pequena de café)

### COBERTURA:

Cobertura: 7 xícaras de açúcar de confeiteiro

2 e 1/2 xícaras de gordura vegetal

anilina (cor de sua preferência)

1 colher (chá) de essência de baunilha

confetes para enfeitar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata primeiro a margarina e o açúcar refinado até obter uma mistura lisa e homogênea.

Em seguida, acrescente os ovos um a um sem parar de bater.

Depois coloque a essência de baunilha.

Continue batendo e acrescente a farinha de trigo e o leite aos poucos.

Bata até misturar tudo manualmente.

Por último, acrescente o fermento e misture sem bater.

### COBERTURA:

Cobertura: Para fazer o buttercream ou creme de manteiga, que é a cobertura utilizada em meus cupcakes, você precisa bater primeiramente a gordura vegetal por 5 minutos.

Após este tempo, acrescente o açúcar de confeiteiro e bata por mais 5 minutos.

Acrescente a essência de baunilha e a anilina até obter a cor desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24784-cupcakes.html>