

CUPCAKE CATA-VENTO

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 110 g de manteiga
200 g de açúcar de confeiteiro
algumas gotas de corante alimentício vermelho
110 g de pasta americana pronta verde

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno em 190º C.
Bata os ingredientes da massa com uma colher de pau até obter uma mistura bem fofa e homogênea.
Distribua a massa em 12 forminhas de papel e coloque-as em uma forminha para cupcakes.
Leve ao forno e, após cerca de 15 minutos, faça o teste do palito.

DECORAÇÃO:

Decoração: Bata a manteiga com a batedeira até formar um creme claro e fofo, acrescente o açúcar de confeiteiro e o corante alimentício na cor vermelha.
Coloque a cobertura sobre os cupcakes com um saco de confeiteiro.
Abra a pasta americana com um rolo de macarrão ou com uma garrafa e vinho e corte em quadradinhos. Faça um corte dos cantos em direção ao centro mas sem atravessar de um canto para o outro.
Dobre as pontas alternadamente para formar um cata-vento.
Decore cada cupcake com um cata-vento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25744-cupcake-cata-vento.html>