

CUPCAKE DE CARAMELO DUPLO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de manteiga

gotas de essência de baunilha

1 pitada de sal

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Leve 1/2 xícara (chá) de açúcar ao fogo médio, em uma panela, até derreter e ficar com cor de caramelo.

Junte o leite, aos poucos, e deixe que o açúcar volte a derreter e o caramelo se transforme em uma calda.

Desligue e deixe esfriar, reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar restante e a manteiga.

Junte o caramelo reservado, a farinha, o sal e o fermento.

Acrescente as claras e misture delicadamente.

Distribua a massa em forminhas de alumínio para cupcakes forradas com forminhas de papel, sem encher completamente.

Coloque em uma forma e leve ao forno médio, preaquecido, até assar e dourar.

Deixe esfriar, desenforme e reserve.

Em uma panela, misture os ingredientes da cobertura e leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo.

Cubra os cupcakes usando um saco de confeiteiro com bico pitanga.

Decore com cobertura para sorvete e sirva, se desejar, decorado com palitos de biju.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25810-cupcake-de-caramelo-duplo.html>