

CUPCAKE DE MORANGO COM RECHEIO DE LIMÃO

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake: 7 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento

4 ovos

4 xícaras de chantilly

3 latas de leite condensado

5 morangos

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

suco 4 limões

raspas de 2 limões

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake: Em uma batedeira, coloque a farinha, o fermento, os ovos, o chantilly, o leite condensado e os morangos picados.

Bata bem.

Unte as forminhas e despeje a massa.

Asse em forno a 180°C por 7 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador todos os ingredientes, até obter um creme liso e espesso.

Corte com uma faca, o cupcake, fazendo um círculo e recheie-o.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26042-cupcake-de-morango-com-recheio-de-limao.html>