

CUPCAKE FROZEN

INGREDIENTES

CUPCAKES:

Cupcakes:75 g de margarina
1 xícara de chá de açúcar (160 g)
2 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de chá de iogurte natural (100 ml)
2 xícaras de chá de farinha de trigo (200 g)
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de confetti, colorido ou só azul

BUTTERCREAM:

Buttercream:150 g de manteiga sem sal (ou margarina 70% lipídios)
4 xícaras de açúcar de confeiteiro ou impalpável bem peneirado
2 colheres de sopa de essência de baunilha
2 colheres de sopa de leite
corante azul em gel a gosto
flocos de neve de pasta americana, glitter comestível e confeitos brancos para decorar

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake:Bata a margarina com o açúcar na batedeira, até virar um creme branco e fofo.
Acrecentar os ovos um a um, depois a baunilha e o iogurte, bata até incorporar.
Acrecente a farinha, bata até incorporar, depois o fermento e misture levemente.
Junte o confetti, misture e distribua em forminhas de papel apoiadas em uma forma de metal.
Leve ao forno a 180°C, por cerca de 20 minutos, ou até espetar um palito e ele sair limpo.
Espere esfriar.

BUTTERCREAM:

Buttercream:Bata a manteiga em temperatura ambiente, na batedeira, até ficar leve.
Acrecente o açúcar às colheradas.

Junte a baunilha e o leite aos poucos.

Se achar que ficou muito mole para confeitar, acrescente mais açúcar (colheres), mas não deixe muito duro.

Acrescente o corante a gosto (não coloque muito, senão ele não mistura ao buttercream).

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o buttercream em um saco de confeitar, com o bico pitanga grande (1M) e confeite os cupcakes.

Enfeite com glitter, confeitos e os flocos de neve.

Pronto para arrasar na sua festa!

Podem ser feitos mini cupcakes, com forminhas de papel menores, e a receita rende exatamente o dobro (24 cupcakes).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27530-cupcake-frozen.html>