

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 confeitaria 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.

Acrescentar os ovos um a um, depois a baunilha e o iogurte, bata até incorporar.

Acrescente 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.

Acrescente o açúcar às colheradas.

Junte a baunilha e o leite aos poucos.

Se achar que ficou muito mole para confeitir, 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 confeitir, 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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