

CUPCAKE DE BANANA COM PAÇOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de margarina

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 pacote de chantili em pó

paçoca ou amendoim triturado a gosto

RECHEIO:

Recheio: 4 bananas nanicas

1/2 colher (sopa) de canela a gosto

noz-moscada a gosto

açúcar (se achar necessário)

3 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com açúcar, até esbranquiçar.

Junte a margarina e bata mais um pouco.

Em seguida, adicione o leite, a essência de baunilha e a farinha de trigo.

Bata tudo, para misturar e encorpar os ingredientes.

Misture o fermento com uma espátula.

Depois, coloque as claras em neve e mexa delicadamente.

Coloque para assar em forno a 250°C, por 15 a 20 minutos, dependendo do seu forno.

COBERTURA:

Cobertura: Bata a mistura para chantili, em uma batedeira.

Depois, incorpore a paçoca ou amendoim com uma colher.

Reserve na geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Corte as bananas e coloque, noz-moscada, canela, o açúcar e a água.

Deixe no fogo, até adquirir uma consistência de doce.

MONTAGEM:

Montagem: Após os cupcakes estarem frios, tire um pouco do meio para acomodar o recheio.

Coloque, cerca de, 1 colher de sopa ou menos, dependendo do tamanho do cupcake.

Depois, coloque a cobertura em um saco de confeitar.

Use um bico que não seja muito pequeno, pois tem pedaços de paçoca que podem entupir o bico.

Confeitar e decorar como quiser.

Ai é só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27604-cupcake-de-banana-com-pacoca.html>