

CUPCAKE DE PETIT GÂTEU

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake: 1 mistura pronta para petit gâteau da fleischmann

1 ovo

160 ml de leite (bem gelado)

3 colheres de sopa de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de manteiga sem sal, bem gelada

6 colheres de sopa de leite em pó

1/2 lata de leite condensado

1 colher de chá de emulsificante

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake: Derreta a margarina e junte a mistura pronta, misture.

Junte o ovo e o leite, bata à mão por 3 minutos.

Distribua na forma própria para cupcake ou em forminhas de empadinha.

Leve ao forno preaquecido em temperatura máxima, por 12 minutos.

Para ter certeza de que está pronto, ao final do tempo, espete um palitinho no cantinho do bolinho, ao invés de espetar no meio, se ele não sair líquido está pronto.

COBERTURA:

Cobertura: Bata na batedeira a manteiga e o leite condensado até obter uma mistura homogênea.

Junte o leite em pó e bata por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente o emulsificante e bata por alguns segundos.

Coloque no saco de confeitar e faça a decoração que desejar, se não tiver, pegue uma colher e espalhe em cima do bolinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28279-cupcake-de-petit-gateau.html>