MUFFINS DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) abacaxi picado

1 xícara (chá) de coco em flocos

3/4 xícaras (chá) de açúcar refinado

MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina amolecida

1 colher (chá) de essência de abacaxi

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Leve ao fogo o abacaxi com o coco e o açúcar, mexendo sempre até secar.

Reserve até esfriar.

MASSA:

Massa:Misture os ovos com a 1/2 xícara (chá) de açúcar e o leite.

Adicione a farinha e a manteiga e misture bem.

Junte a calda reservada, a essência e por último o fermento.

Distribua a massa nas forminhas de papel previamente acomodadas dentro de uma forma de metal com cavidades para muffins completando até 3/4 das forminhas.

Asse no forno preaquecido até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29248-muffins-de-abacaxi-com-coco.html