

CUPCAKE DE MELANCIA

INGREDIENTES

1/2 xícara de suco de melancia
1 e 1/2 xícara de óleo de soja
4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
corante alimentício em gel vermelho
1/2 xícara de chocolate em gotas

MODO DE PREPARO

Corte a melancia em cubos e retire as sementes.
Reserve os pedaços centrais, que são mais doces.
Bata a melancia fatiada no liquidificador.
Coe o suco em uma vasilha.
No liquidificador, coloque o suco da melancia, óleo e ovos.
Bata até homogeneizar.
Em uma vasilha, adicione açúcar, farinha de trigo e a mistura batida do liquidificador.
Misture com fouet.
Adicione 5 gotas de corante alimentício.
Bata com fouet, até a mistura ficar bem vermelha.
Acrescente as gotas de chocolate a mistura.
Elas vão servir como decoração, representando as sementes da melancia.
Preencha as forminhas de cupcake, até 2/3 de sua capacidade.
É importante deixar um espaço para a massa crescer sem transbordar.
Leve ao forno preaquecido, a 180°C, por 30 minutos.
Retire do forno e coloque os bolinhos para descansar sobre uma grelha até que esfriem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29524-cupcake-de-melancia.html>