

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>