

# CUPCAKE INTEGRAL DE MAÇÃ E NOZES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 maçã grande ou 2 maçãs pequenas  
2 ovos  
1/2 xícara de óleo  
1/2 xícara de iogurte natural  
1 xícara de açúcar  
3/4 de xícara de farinha de trigo integral  
3/4 de xícara de farinha de trigo branca  
2 colheres de sopa de nozes picadas  
2 pitadas de canela em pó  
1 pitada de bicarbonato de sódio  
1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 3 colheres de sopa de doce de leite  
1 colher de sopa de creme de leite  
fatias de maçã e nozes picadas para decorar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Espere os cupcakes amornarem.  
Misture o doce de leite com o creme de leite.  
Coloque a mistura em um saco para rechear ou saquinho plástico (cortar a pontinha para rechear).  
Perfure o cupcake com o saco de recheio e introduza um pouco do recheio.  
Decore com nozes picadas.  
Se desejar, polvilhe um pouco de canela na finalização.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29678-cupcake-integral-de-maca-e-nozes.html>