

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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