

CUPCAKE BÁSICO

INGREDIENTES

225 g de açúcar

225 g de farinha de trigo com fermento

225 g de manteiga (ou margarina)

4 ovos

1 colher de chá de fermento

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e bata com a batedeira até formar uma massa homogênea.

Em uma forma para cupcake, disponha as forminhas de papel.

Se não tiver uma forma própria para cupcakes, você pode usar forminhas de empada e colocar as forminhas de papel dentro.

Em cada forminha coloque 1 colher de sopa bem cheia da massa, não coloque mais que isso, caso contrário elas podem vazar da forma e deformar o bolinho.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por aproximadamente 10 minutos.

Depois desse tempo, espete um palito de dente para ver se já está pronto.

Quando o palito sair limpo, o bolinho já assou e pode ser retirado do forno.

Deixe esfriar.

Como cobertura podemos usar várias coisas, desde brigadeiro a geleias de frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29893-cupcake-basico.html>