

CUPCAKE DE CANELA DA MARRIE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 colheres de sopa de canela

1 xícara de açúcar

1 xícara de manteiga

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C aproximadamente.

Bata as claras dos ovos em neve e reserve.

Bata as gemas, a manteiga e o açúcar até formar um creme grosso.

Coloque aos poucos, o leite e a farinha intercalando enquanto bate.

Depois de bater até acabar o leite e a farinha, coloque as claras em neve.

Coloque o fermento, misture e adicione a baunilha e a canela misturando.

Coloque a massa nas forminhas e leve ao forno a 180°C até que o palito quando enfiado no cupcake saia limpo.

Depois que os cupcakes estiverem frios, coloque a cobertura desejada (recomendo buttercream) e decore.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30447-cupcake-de-canela-da-marrie.html>