

# CUPCAKES DE HALLOWEEN

## INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1/2 colher de chá de noz-moscada ralada
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 xícaras de mascavo leve, compactado
- 1 xícara de manteiga (temperatura do ambiente)
- 4 ovos
- 425 g de purê de abóbora
- 175 g de nozes pecã picada

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Forre as forminhas de alumínio com as embalagens de papel e distribua em uma assadeira, reserve.

Numa tigela média, misture a farinha, o fermento em pó, a canela, o gengibre, a noz-moscada e o sal.

Bata o açúcar mascavo e a manteiga numa tigela grande até ficar bem leve.

Acrescente os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.

A seguir acrescente à mistura e bata (ela pode parecer um pouco encaroçada).

Acrescente a mistura de farinha e bata até misturar bem.

Coloque as pecãs picadas com a mão misturando.

Divida a massa por igual nas forminhas dos bolinhos preparadas.

Asse por 35 minutos no forno preaquecido.

Retire os bolinhos e deixe esfriar completamente sobre uma grelha de metal.

Cubra os bolinhos frios e decore com os doces de dia das bruxas para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30644-cupcakes-de-halloween.html>