

# CUPCAKE DELÍCIA

## INGREDIENTES

250 g de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de suco de maracujá

1 colher sopa de fermento

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque a margarina e o açúcar, bata.

Acrescente os ovos e bata novamente.

Acrescente a farinha de trigo e bata.

Acrescente o leite e o suco de maracujá.

Por fim acrescente o fermento.

A massa deve ser homogênea ao fim do processo.

Leve ao forno em assadeira própria para cupcake.

Depois que o cupcake estiver dourado, espete um palito no cupcake, se o palito sair limpo, está pronto.

Retire do forno e deixe esfriar, recheie e decore.

Quando colocar a massa na assadeira para cupcake, preencha 2/3 da forma, pois os cupcakes precisam de espaço para crescer sem derramar.

Preferencialmente, o cupcake não deve esfriar na assadeira, mas sim, em local fresco e arejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31295-cupcake-delicia.html>