CUPCAKE DELÍCIA DE CEREJA DA MARCELA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:550 g de açúcar de confeiteiro

5 claras de ovos

3 gotas de suco de limão

3 colheres (chá) de essência de baunilha

Confeitos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata três claras em neve e reserve. Bata as três gemas com a margarina e o açúcar até obter um creme claro. Adicione farinha e leite, bata novamente até que fique homogêneo. Coloque as claras em neve delicadamente. Adicione o fermento, sempre mexendo muito devagar.

RECHEIO:

Recheio:Faça um brigadeiro branco com as duas latas de leite condensado, caso deseje, derreta 1/2 barra de chocolate Laka com Cookies, adicione a caixa de creme de leite e reserve. Pique as cerejas e reserve, separadas do creme branco.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as cinco claras em neve, enquanto bate, vá adicionando o açúcar de confeiteiro, as gotas de limão e a baunilha. Se quiser, coloque corante alimentício.

DECORANDO E RECHEANDO:

Decorando e recheando:Depois de assar os seus cupcakes à 180°C até dourar, deixe-os esfriando. Depois de frios, recheie com o creme branco e as cerejas picadas. Cubra-os com a cobertura e decore.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31771-cupcake-delicia-de-cereja-da-marcela.html