

CUPCAKE PARA FESTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

2 xícaras de açúcar

8 colheres de sopa de manteiga

4 ovos

1 colher de chá de baunilha

4 colheres de leite

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 caixinha de creme de leite

4 colheres de nescau

4 colheres de manteiga

2 colheres de açúcar

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira junte os ovos, a manteiga e o açúcar e bata por 2 minutos.

Acrescente o trigo, a baunilha e o leite e bata mais 5 minutos.

Por último coloque o fermento e misture com a colher (não utilize a batedeira).

Preaqueça o forno.

Coloque a massa até a metade das forminhas e leve-as ao forno por 30 minutos aproximadamente.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela o nescau, a manteiga e o açúcar e leve ao fogo e mexa até se misturarem.

Ainda no fogo acrescente o creme de leite e mecha aguarde 2 minutos de pois de ferver e apague o fogo.

COBERTURA:

Cobertura:Junte todos os ingredientes leve ao fogo até soltar da panela (no ponto do brigadeiro).

Deixe esfriar.

Esse tipo de cobertura você pode colorir com corante vegetal comestível.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de assados e frios, tire uma tampinha no meio do cupcake e recheie, feche novamente com a tampinha que você tirou (com cuidado para não quebrar o bolo).

Coloque a cobertura num saco de confeiteiro e coloque em cima do cupcake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32606-cupcake-para-festas.html>