

CUPCAKE DE MILHO COM GOIABADA E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de leite de coco

150 g milho verde

1/2 xícara de açúcar

100 g de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de fubá

2 colheres de sopa de fermento em pó

150 g de goiabada em cubos

200 g de doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o leite de coco, o milho, o açúcar e a manteiga.

Misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento.

Coloque a mistura de ovos na mistura de farinha. Misture bem até ficar homogêneo. Coloque a massa em forminhas de cupcake, forrada com forminhas de papel, enchendo até 2/3 da capacidade. Adicione os cubinhos de goiabada passados na farinha. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até que espetando um palito ele saia limpo. Deixe esfriar e decore com o doce de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33112-cupcake-de-milho-com-goiabada-e-doce-de-leite.html>