

CUPCAKE DE BANANA COM FAROFA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara de açúcar
2 bananas grandes
1 colher (sopa) de mel
1 pitada de canela
1 pitada de sal
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento

FAROFA:

Farofa: 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) margarina
1 colher (sobremesa) de canela

DECORAÇÃO OPCIONAL:

Decoração opcional: 50 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater os ovos, o açúcar e a margarina.
Acrescentar as bananas amassadas, o mel e a canela.
Acrescentar a farinha, o fermento, o sal e o leite.

FAROFA:

Farofa: Misturar todos os ingredientes a mão.

Servir a massa nas forminhas de cupcake e colocar a farofa por cima. Levar ao forno por aproximadamente 30 a

40 minutos.

DECORAÇÃO DE CHOCOLATE:

Decoração de chocolate: Derreter o chocolate meio amargo no micro-ondas e espalhar após tirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33141-cupcake-de-banana-com-farofa.html>