

CUPCAKE DE CENOURA COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

Bolo:

1 cenoura grande

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 colher de fermento em pó para bolo

MODO DE PREPARO

Rale a cenoura.

Bata no liquidificador a cenoura, o óleo, o açúcar e os ovos.

Em uma tigela, peneire a farinha e acrescente a mistura batida no liquidificador. Misture manualmente.

Se a massa ficar muito grossa para bolo, é por causa do tamanho da sua cenoura, acrescente leite aos poucos até ver que a massa esta mais maleável.

Por último, acrescente o fermento e coloque em forminhas de cupcake.

Quando estiver douradinho e o palito sair limpo está pronto. Espere esfriar um pouco para rechear e colocar a cobertura como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34099-cupcake-de-cenoura-com-brigadeiro.html>