

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 está 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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