

CUPCAKE DE BAUNILHA RECHEADO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3/4 xícara de óleo vegetal

2 colheres (chá) de essência de baunilha

1/2 colher(chá) de sal

4 ovos em temperatura ambiente

1 xícara de leite

2 e 1/4 colher (chá) de fermento

corante líquido (da cor que você preferir, eu usei azul)

geleia de goiaba (para recheiar)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C .

Unte uma forma de cupcakes ou forre com formas de papel.

Coloque a farinha, o açúcar, óleo, baunilha e sal em uma tigela e bata em velocidade baixa até que os ingredientes estejam misturados.

Aumente a velocidade para média-baixa até que a massa esteja na consistência de uma farofa, aproximadamente por 1 minuto.

Passe os ovos na peneira e coloque-os na mistura.

Continue batendo por mais 1 minuto até que estejam todos os ingredientes misturados.

Coloque o fermento e bata a massa na mão até que esteja tudo misturado.

Despeje a massa nas forminhas, enchendo somente 2/4 e leve ao forno.

Faça o teste do palito, se o palito sair limpo significa que seus cupcakes estão prontos.

Deixe esfriar por 5 minutos.

Quando estiverem frios faça um cone no seu cupcake e tire o miolo.

Recheie com a geleia de goiaba, enfeite como quiser e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34834-cupcake-de-baunilha-recheado.html>