

MASSA DE CUPCAKE DE BAUNILHA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de essência de baunilha (12 ml)
1 colher (sopa) de fermento em pó
220 ml de leite (aproximadamente 1 copo (requeijão))
4 ovos
350 g de açúcar (aproximadamente 1 e 1/2 copo (requeijão))
350 g de farinha de trigo peneirada (aproximadamente 1 1/2 copo (requeijão))
220 g de margarina sem sal em temperatura ambiente
1/2 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, misture o açúcar e a margarina e bata até formar uma massa esbranquiçada.

Em um outro recipiente, coloque os 4 ovos e insira um a um à massa esbranquiçada, continue batendo.

Em outra tigela misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal.

Misture em um outro recipiente o leite e a essência de baunilha.

Vá colocando, aos poucos, a mistura da farinha e do leite, intercalando ao adicionar e mexendo com auxílio de uma colher até a massa ficar homogênea.

Não é preciso utilizar a batedeira.

Preencha as forminhas de papel que devem estar dentro da forminha de alumínio para cupcake, até a metade.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos.

Após estarem prontos, você pode utilizar o recheio e a decoração de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35243-massa-de-cupcake-de-baunilha.html>