

# CUPCAKE DE LARANJA COM RASPAS

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

2 colheres (chá)fermento em pó

1/2 colher(chá)de sal

1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja

1/2 xícara de suco de laranja

1/2 xícara de manteiga derretida

2 ovos

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC.

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

Em uma vasilha, peneire a farinha de trigo, fermento e misture o sal,reserve.

Em outra vasilha bata os ovos com o açúcar, junte as raspas e o suco de laranja, derreta a manteiga e junte com as misturas dos líquidos.

Misture os ingredientes líquidos com os secos delicadamente.

Coloque a mistura nas forminhas para cupcakes, somente até a metade,os eles crescem bastante.

Asse no forno por cerca de 20 minutos ou até que, enfiando o palito no centro,ele saia seco.

Depois de prontos, retire-os do forno e espere esfriar antes de tirá-los das forminhas.

Decore com um gomo de laranja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35333-cupcake-de-laranja-com-raspas.html>