

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 180°C.

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, pois 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>