CUPCAKE NATALINO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:10 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de açúcar

4 ovos

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 xícara de chá de leite

1 colher de chá de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó químico

COBERTURA:

Cobertura:Chantilly pronto (caixinha)

Confeitos prateados

Morangos

Granulado (boquinha e olhinhos)

MODO DE PREPARO

Bata a margarina na batedeira até que ela adquira uma consistência de creme.

Acrescente o açúcar aos poucos com a batedeira ainda ligada.

Em seguida coloque os ovos e continue batendo.

Coloque a farinha peneirada e o leite e continue mexendo.

Por último, coloque o fermento e a baunilha e misture suavemente.

Coloque as forminhas de papel nas de alumínio e preencha-as deixando 1/4 livre (para mim foram cerca de 3 colheres de sopa).

Leve ao forno preaquecido por 25 minutos ou até que estejam dourados.

Deixe esfriar.

Bata o chantilly na batedeira e posteriormente coloque em um saquinho de confeiteiro.

Cubra os cupcakes e polvilhe-os com os confeitos.

Corte a 'tampinha' do morango e monte o bonequinho usando o mesmo chantilly.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36271-cupcake-natalino.html