

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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