

# CUPCAKE INTEGRAL COM FRUTAS SECAS E MAÇÃ DA ABIMA

## INGREDIENTES

### COBERTURA GLACÊ OPÇÃO 1:

Cobertura glacê opção 1:1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

50 ml de suco de limão, laranja ou leite

### COBERTURA OPÇÃO 2:

Cobertura opção 2:1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

1 colher de sopa de canela em pó

## MODO DE PREPARO

### GLACÊ OPÇÃO 1:

Glacê opção 1:Misture bem os ingredientes e utilize na decoração dos cupcakes.

### COBERTURA OPÇÃO 2:

Cobertura opção 2:Misture bem os ingredientes e utilize na decoração dos cupcakes.

### BOLO:

Bolo:Misture bem os oito primeiros ingredientes e reserve.

Com o auxílio de um liquidificador, bata por 3 minutos os ovos com a coalhada e o óleo.

Acrescente o líquido batido à mistura reservada e misture bem. Coloque em forminhas próprias e leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 25 minutos ou até ficar dourado.

Retire do forno e cubra com o glacê. Decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36407-cupcake-integral-com-frutas-secas-e-maca-da-abima.html>