

# CUPCAKE DE SORGO (BÁSICO)

## INGREDIENTES

- 2 copos (tipo requeijão) de farinha fina de sorgo
- 1/2 copo (tipo requeijão) de açúcar cristal
- 1/2 copo (tipo americano) de óleo de girassol (soja, opcional)
- 1 copo (tipo requeijão) de leite
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- sementes de erva-doce (opcional)

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do fermento em pó químico e das sementes de erva-doce, por pelo menos 1 minuto.

Assegure-se de que o forno esteja preaquecido à temperatura média.

Adicione o fermento em pó no liquidificador e bata por uns 10 a 15 segundos, adicionando no finalzinho do tempo as sementes de erva-doce.

Enforme em forminhas de papel-manteiga e leve ao forno em seguida.

Deixe assar por cerca de 30 minutos ou até que os bolinhos fiquem com uma cor acastanhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36811-cupcake-de-sorgo-basico.html>