

MINI CUPCAKES DE LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

4 colheres de manteiga ou margarina

1 xícara (chá) de suco de laranja

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 2 a 3 caixas de creme vegetal para chantilly

1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de essência de rum

confeitos a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira bata as gemas, o açúcar e a manteiga até formar um creme esbranquiçado.

Intercale o suco e a farinha de trigo.

Fora da batedeira incorpore as claras batidas em neve.

Por fim misture o fermento e a essência de baunilha.

Coloque as forminhas de papel dentro de formas de empada ou pão de mel e encha-as até a metade com a massa.

Asse em forno a 180°C até dourar.

COBERTURA:

Cobertura: Deixe as caixinhas gelarem de um dia para o outro.

Bata o creme para chantilly até obter consistência.

Acrescente aos poucos o leite condensado e por último a essência de rum.

Cubra os mini cupcakes com saco de confeitar e bico pitanga e enfeite como quiser.

Geladinho fica perfeito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36990-mini-cupcakes-de-laranja.html>