

# 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.  
Intercalle 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.  
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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