

CUPCAKE DE PAÇOCA SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: Doce de leite

Paçocas

MODO DE PREPARO

Primeiramente aqueça o forno em 180°C.

Prepare a forma de cupcakes com as forminhas de papel.

Em um liquidificador ou batedeira bata primeiro os ovos, depois acrescente o açúcar, o leite, o óleo, a essência, a farinha e 4 paçocas.

Bata tudo até a massa ficar homogênea.

Amasse as 2 paçocas restante e adicione a massa juntamente com o fermento em pó e misture com uma colher.

Encha 3/4 das forminhas de papel e coloque no forno por cerca de 20 minutos ou faça o teste do palito.

Após assados deixe esfriar completamente.

Em um prato amasse algumas paçocas.

Passe uma camada de doce de leite sobre os seus cupcakes e cubra com as paçocas amassadas.

Geladinhos ficam uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37045-cupcake-de-pacoca-simples-e-gostoso.html>