

ELVIS CUPCAKE

INGREDIENTES

GLACÊ DE CREME DE AMENDOIM:

Glacê de creme de amendoim: 1/3 copo de creme de amendoim

2 copos de açúcar de confeitiro

1 colher de sopa de extrato de baunilha

3 a 4 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha pequena, combine a banana, maionese e baunilha até que esteja bem misturado.

Em uma vasilha grande, combine a farinha de trigo, o açúcar, bicarbonato de sódio e sal.

Gradualmente bata com a mistura da banana até que esteja tudo misturado.

Coloque 1 colher de sopa da massa dentro da forma de papel de muffin.

Coloque um chocolate "kiss", de cabeça para baixo e encha os copos até que esteja 2/3 cheio com o resto da massa.

Assar a 180°C por 20/25 minutos ou até colocar um palito de dente no meio e sair completamente limpo. Deixe esfriar por 10 minutos antes de remover da forma.

Coloque em um local onde possa esfriar totalmente.

Numa vasilha grande, combine a pasta de amendoim, açúcar de confeitiro, extrato de baunilha e leite suficiente para que chegue a uma consistência que possa decorar. Pode congelar se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37577-elvis-cupcake.html>