

CUPCAKES DA CUNHADINHA (BAUNILHA E GOTAS DE CHOCOLATE)

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de chá de fermento em pó
3/4 de xícara de açúcar cristal
1 xícara de leite líquido
1/3 de xícara de óleo
1 colher de manteiga
1 ovo
1 xícara de gotas de chocolates ou chocolate picado (polvilhado em farinha de trigo)
10 a 12 gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

MISTURA 1:

Mistura 1: Mexer a farinha e o açúcar e reservar.

MISTURA 2:

Mistura 2: Bater no liquidificador todos os ingredientes úmidos (leite, óleo, manteiga e ovo).

Homogeneizar as misturas 1 e 2, acrescentar o fermento e logo após as gotas.

Mexa, sem bater.

Coloque em forminhas de papel (forminha especial para cupcakes), até a metade.

Colocar as forminhas de papel em formas ferro (empada ou pão de mel).

Levar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37731-cupcakes-da-cunhadinha-baunilha-e-gotas-de-chocolate.html>