CUPCAKES DA AMANDINHA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de nescau

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina e o açúcar.

Acrescente 1 copo e 1/2 americano de água, a farinha e o nescau.

Bata por 6 minutos e reserve.

Coloque a massa em casquitos tamanho 01 (casquito é aquela forminha tipo de empadinha que vai ao forno) e parta os 5 batons em 4 cada um.

Coloque cada pedaço em uma forminha.Leve ao forno preaquecido a 180ºC entre 30 e 37 minutos.Retire do forno e reserve.

Coloque o creme de leite, o leite condensado e o nescau em uma panela e leve ao fogo ate dar o ponto de brigadeiro.Confeite os cupcakes, se quiser decore com granulados, jujubas etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37795-cupcakes-da-amandinha.html