

CUPCAKE DE CAFÉ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

125 g de manteiga

2 ovos

2 colheres de leite

1 colher de chá de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 50 g de café solúvel

100 g de açúcar (uma latinha de café solúvel)

200 ml de água fervendo

Leite condensado a gosto

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misturar todos os ingredientes, com exceção do leite e do fermento, e bater na batedeira. Acrescentar o leite e o fermento por último e mexer com uma colher. Colocar no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Colocar o café, o açúcar e a água na batedeira por aproximadamente 7 minutos, até ficar um creme pastoso e clarinho.

Depois misture o leite condensado e coloque em cima do cupcake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38226-cupcake-de-cafe.html>