

CUPCAKE DE BAUNILHA SEM LEITE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 6 gotas de essência de baunilha
- 3 ovos
- 1 xícara e 1/2 (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata o açúcar com a margarina até obter um creme claro e fofo. Adicione a baunilha e os ovos batendo sempre um a um.

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo junto com o fermento, batendo apenas para misturar.

Divida a massa em 12 forminhas para cupcakes e leve ao forno moderado a 180°C preaquecido por 15 a 20 minutos ou até dourarem.

Pronto a decoração fica a seu critério.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39268-cupcake-de-baunilha-sem-leite.html>