

CUPCAKE DE DOCE DE LEITE COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras e 1/2 (chá) de farinha de trigo peneirada

2 xícaras de açúcar

200 g de manteiga

4 ovos inteiros

1 colher (chá) essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

RECHEIO:

Recheio: Doce de leite (quantidade necessária)

1 caixa de morango

1 lata de leite moça cozida na pressão

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de baunilha

100 g de manteiga sem sal

300 g de açúcar impalpável

50 ml de leite

2 colheres (sopa) de cream cheese

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga bem, até ficar uma espécie de creme.

Vá colocando açúcar aos poucos.

Coloque um ovo de cada vez e continue batendo.

Desligue a batedeira e coloque a farinha e o fermento junto alternado com o leite.

Mexa devagar.

Coloque a massa nas forminhas de papel e leve ao forno preaquecido por 20 minutos no forno.

RECHEIO:

Recheio:Lave bem os morangos e coloque no fogo com 1 xícara de açúcar e 2 cravos.

Deixe esfriar e misture ao doce de leite.

COBERTURA:

Cobertura:Bata bem a manteiga até ficar fofa.

Coloque a baunilha.

Diminua a velocidade da batedeira e vá colocando o açúcar aos poucos com o leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39682-cupcake-de-doce-de-leite-com-morango.html>