CUPCAKE SURPRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento

3/4 de colher de chá de sal

200 g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)

4 ovos

1 xícara de leite

1 colher de chá de essência de baunilha

corantes alimentícios (diversas cores)

COBERTURA:

Cobertura:Nutella

Algodão doce

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento e sal).

Acrescentar a manteiga.

Bater esses ingredientes na batedeira.

Reservar.

Em outra tigela misturar o leite, os ovos e a baunilha.

Incorporar os molhados nos secos gradativamente, usando a batedeira.

Separar a massa de acordo com o número de corantes que deseja.

Em sacos de confeiteiro, despejar as massas coloridas na forminha de cupcake formando camadas de cores diferentes.

A última camada deve ser uniforme de uma única cor, para que o colorido só apareça ao partir o cupcake.

Completar 2/3 das forminhas de papel.

Levar ao forno preaquecido a 190ºC por cerca de 20 minutos.

Esperar esfriar.

Cobrir o cupcake com Nutella ou outra cobertura da sua preferência.

Apenas na hora de servir, colocar tufos de algodão doce (com o tempo eles tendem a murchar).

Pronto, a criançada vai adorar o cupcake, o algodão doce e a surpresa de ser todo colorido dentro!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39798-cupcake-surpresa.html