

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 190°C por cerca de 20 minutos.
Esperar esfriar.
Cobrir o cupcake com Nutella ou outra cobertura da sua preferência.

Apenas na hora de servir, colocar tufo 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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