

# CUPCAKES DE LARANJA COM GLACÊ DE CALDA DE FRUTAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:150 g de manteiga em temperatura ambiente

180 g de açúcar

2 ovos

160 ml de suco de laranja

250 g de farinha de trigo peneirada

1 colher de chá de sal

2 colheres de chá de fermento em pó

Raspas de 2 laranjas

### GLACÊ:

Glacê:250 g de açúcar

4 colheres de sopa de caldo da fruta que preferir

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Preaqueça o forno a 180ºC.

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que vire uma mistura cremosa e fofa. Adicione as raspas das laranjas e os ovos. Diminua a velocidade da batedeira para lenta, acrescente a baunilha e o suco de laranja, intercalando com a farinha peneirada e o fermento em pó e misture.

Distribua a massa ocupando 1/3 das forminhas e leve para assar por 20 minutos.

### GLACÊ:

Glacê:Bata o açúcar e o caldo da fruta até obter o ponto desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40098-cupcakes-de-laranja-com-glace-de-calda-de-frutas.html>