

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 180°C.

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que vire uma mistura cremosa e fofo. 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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