

CUPCAKES BORBOLETA

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 500 g ou 2 xícaras (chá) de cream cheese

50 g ou 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

2 colheres (sopa) de suco de limão

500 g ou 2 xícaras (chá) de morangos cortados ao meio

Confeitos coloridos

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C e posicione 18 forminhas pequenas em uma assadeira para cupcakes.

Bata as gemas com 1/3 do açúcar, o sal e as raspas de limão, até ficar cremoso.

Em outra tigela, bata as claras até ficarem em ponto de neve. Gradualmente, acrescente o açúcar restante enquanto estiver batendo, até a mistura ficar consistente.

Misture as amêndoas com a farinha e as cenouras raladas. Delicadamente, adicione 1/3 das claras até que fique bem misturado. Adicione o restante e mexa bem.

Coloque a mistura nas forminhas e asse de 25 a 30 minutos, até os bolinhos ficarem firmes. Desenforme-os e coloque-os em uma superfície limpa até esfriarem.

Para decorar, bata o cream cheese com o açúcar e o suco de limão até ficar espesso e espalhe sobre os bolinhos. Enfeite com os morangos formando as asas da borboleta e espalhe os confeitos de açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41109-cupcakes-borboleta.html>