

# CUPCAKE DE CENOURA COM CALDA DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 xícara de óleo  
2 cenouras grandes raladas  
3 ovos  
1 xícara e 1/2 de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
2 colheres de chá de fermento

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado  
1/2 limão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture os ovos, o óleo e a cenoura no liquidificador ou batedeira.  
Adicione o açúcar e bata por mais ou menos 3 minutos.  
Coloque em uma vasilha e misture a farinha de trigo aos poucos.  
Depois acrescente o fermento e misture cuidadosamente de cima para baixo.  
Distribua a massa nas forminhas e leve ao forno preaquecido a 250°C.

### COBERTURA:

Cobertura: Misture o leite condensado e o suco de limão até que fique homogênea e com a consistência parecida com a do leite condensado.  
Depois de retirar do forno e deixar esfriar, passe a cobertura nos cupcakes.  
Deixe na geladeira e se delicie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41335-cupcake-de-cenoura-com-calda-de-limao.html>