

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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