CUPCAKE MAÇÃ HOLANDESA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (chá) de baunilha

1 colher (chá) de canela

1/2 xícara de suco de maçã

1 clara

1/2 xícara de leite

1 colher (sopa) rasa de fermento

4 maçãs cortadas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura alta.

Misture o açúcar e a manteiga até ficar uma farinha homogênea.

Acrescente a baunilha, o leite, o suco, o fermento, a canela e a farinha aos poucos.

Mexa bem.

Adicione as claras em neve, areando bem a massa.

Coloque a massa até a metade das forminhas.

Em cima da massa, coloque as fatias de maçã para enfeitar e polvilhe com um pouco de açúcar e canela.

Coloque-os no forno e diminua a temperatura.

Deixe lá por 15 ou 20 minutos ou até dourar.

Quando você enfiar o palito e ele sair úmido está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41872-cupcake-maca-holandesa.html