CUPCAKE DE CENOURA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo de soja

1 cenoura grande

1 xícara de açúcar

2 ovos

1 xícara de leite

1 colher se sopa de feermento em pó

2 ovos

300 g de gotas de chocolate

1 pacote de confeitos coloridos

MODO DE PREPARO

Bata a cenoura no liquidificador junto com o leite.

Bata as claras em neve e reserve.

Misture os ingredientes secos em um recipiente.

Acrescente os molhados e misture bem, a massa deve ficar mais firme que uma massa de bolo comum, se necessário acrescente um pouco mais de farinha.

Junte as claras em neve e por último o fermento em pó.

Despeje em forminhas para cup cake e no meio da massa coloque 3 ou 4 gotas de chocolate.

Leve ao forno médio por cerca de 20 minutos.

Decore com os confeitos e aproveite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42134-cupcake-de-cenoura-com-chocolate.html