

# CUPCAKES DA KEFERA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 xícara de nescau  
4 colheres (sopa) de manteiga  
3 ovos  
1 xícara de leite  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sobremesa) de fermento em pó  
10 gotas de extrato de baunilha  
1/2 xícara de açúcar

### COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de manteiga  
1 caixinha de creme de leite  
1 caixinha de leite condensado  
1/2 xícara de nescau

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Colocar manteiga e o açúcar e bater em velocidade média na batedeira.  
Depois adicione os ovos e bata junto.  
Jogue o extrato de baunilha colocando as gotas com a batedeira batendo.  
Jogue a farinha e o leite alternadamente com a batedeira ligada.  
Quando a massa estiver homogênea jogue o nescau.  
Por último jogue o fermento com a batedeira ligada.  
Preaqueça o forno 10 minutos e coloque para assar a 180°C por 40 a 45 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Derreta a manteiga na panela.  
Jogue o leite condensado o creme de leite e o nescau.  
Deixe no fogo baixo até engrossar.

Jogue nos cupcakes e coloque confeitos se quiser!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42298-cupcakes-da-kefera.html>