

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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