

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>