CUPCAKE DE LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)

1 xícara de açúcar cristal (pode ser refinado)

2 ovos

1/4 xícara de leite

1/4 xícara de suco de laranja natural

2 xícaras de farinha de trigo (peneirada)

2 colheres de chá de fermento em pó

1 colher de chá essência de baunilha

Raspas de casca de laranja

CALDA CÍTRICA:

Calda cítrica:suco de 1/2 laranja

suco de 1 limão

1 xícara de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata a manteiga com o açúcar, até ficar cremoso. Adicione os ovos, um a um e bata mais um pouco. Reduza a velocidade, junte o leite, suco de laranja e essência de baunilha, aos poucos adicionando a farinha de trigo. Quando a massa estiver homogênea, adicione o fermento e as raspas de laranja, bata de leve só para misturar.

Coloque a massa nas forminhas, prenchendo só metade para não transbordar quando crescer. Preaqueça o forno a 180ºC.

Depois de preaquecido leve ao forno, por aproximadamente 45 minutos (observe se os cupcakes ficam levemente dourados, cuidado para não dourar demais).

Por causa do açúcar cristal, a massa fica bem molhadinha e quase caramelada, então não cresce muito, eles ficam bem rentes à forminha.

CALDA:

Calda:Leve tudo ao fogo médio, mexendo até ferver. Quando ferver, desligue e espere esfriar. A calda fica bem amarelinha e transparente, uma cor bonita!

Quando esfriar ela ganha mais consistência de caramelo, pode colocar por cima dos cupcakes com uma colher.

A massa, por ser granulada, vai absorver a calda. Uma dica é: colocar a calda e esperar absorver, depois colocar mais um pouquinho. Para finalizar, decore com raspas de limão e laranja.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43106-cupcake-de-laranja.html