

CUPCAKE DE MARACUJÁ COM MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
1 xícara de óleo
1 xícara de suco de maracujá(natural)
2 xícaras de farinha de trigo(sem fermento)
1 colher de fermento

CALDA:

Calda:
2 maracujás com sementes
1 xícara de açúcar

MERENGUE SUÍÇO:

Merengue suíço:
1 xícara de açúcar
4 claras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Praqueça o forno (baixo).
No liquidificador bata os ovos, o suco e o óleo por 3 minutos.
Desligue e coloque em uma tigela.
Acrescente um colher de açúcar e a farinha de trigo e o fermento misture.
Coloque nas forminhas e asse por 20 minutos.

CALDA:

Calda:
Coloque tudo no fogo até o açúcar derreter e desligue.

MERENGUE SUÍÇO:

Merengue suíço:
Leve ao fogo muito baixo as claras e o açúcar mexer até o açúcar derreter.
Depois desligue e bata por 10 minutos até ficar firme está pronto decore como quiser.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43840-cupcake-de-maracuja-com-merengue-suico.html>