

# 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:Preaqueça 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>