CUPCAKE DE NEGRESCO

INGREDIENTES

PARA OS BOLINHOS:

Para os bolinhos:225 g de manteiga sem sal, amolecida (pode ser margarina)

225 g de açúcar refinado

225 g de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento químico

4 ovos

1 colher (chá) de essência de baunilha

10 biscoitos Negresco, triturados

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:375 g de açúcar de confeiteiro peneirado

225 g de manteiga sem sal, amolecida (pode ser margarina)

1 pitada de sal

10 biscoitos Negresco, picados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Preaqueça o forno a 175 ºC.

Junte os ingredientes dos bolinhos , exceto os biscoitos , em uma tigela grande e bata com a batedeira até obter um creme claro e homogêneo cerca de 2 a 3 minutos.

Acrescente os biscoitos triturados e misture.

Despeje a massa nas forminhas e asse por 20 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:bata o açúcar de confeiteiro, a manteiga e o sal com uma batedeira até ficar homogêneo.

Espalhe sobre os bolinhos frios e polvilhe os biscoitos picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44434-cupcake-de-negresco.html