CUPCAKE DE CENOURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 cenouras (cortadas em rodelas)

4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar (peneirada)

2 xícaras de trigo (peneirada)

1 colher de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 kg de chocolate (pode ser ao leite, amargo ou meio amargo) raspado ou picado

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar. Coloque em um tigela e misture o outros ingrediente com uma colher. Coloque em formas de cupcakes e leve para assar (aproximadamente 20 minutos).

COBERTURA:

Cobertura:Leve ao fogo o chocolate e o creme de leite até derreter e leve a geladeira. Deve ser feito um dia antes. Coloque a cobertura dentro do saco de confeitar e decore os bolinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44719-cupcake-de-cenoura.html