

CUPCAKE DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

1 pacote de massa para bolo(de preferência com massa branca)

6 ovos

3/4 de xícara de leite

3 colheres de manteiga

1 colher de fermento

essência de sua preferência (eu usei de limão)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de leite em pó

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, prepare a massa do bolo conforme as instruções na embalagem e acrescente mais 4 colheres de leite em pó.

Despeje a massa nas forminhas e leve ao forno por no máximo 20 minutos.

Enquanto isso, em um vasilhame misture o leite condensado, o creme de leite e 4 colheres de leite em pó , bata bem até a mistura ficar homogênea.

Depois, pegue os 3 ovos que restaram, separe as claras e leve ao fogo em banho-maria junto com o açúcar, não deixe ferver. Quando estiver pronto, adicione algumas gotas da essência e bata até formar o merengue.

Com os cupcakes assados, corte na massa um cone invertido, retire-o cortando a portinha do cone, recheie com o creme e volte a fechar o cupcake com o cone, repita o processo em todos.

Enfim, com os cupcakes recheados, passe mais uma camada de creme por cima dos mesmos e cubra com o merengue. Você pode decorá-lo com desejar, eu usei cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45875-cupcake-de-leite-ninho.html>