CUPCAKE ESPECIAL COM MERENGUE ROSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos (cerca de 120 g)

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de óleo (50 ml)

1/2 xícara (chá) de iogurte natural (100 g)

1 colher (sopa) de essência de baunilha (15 ml)

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)

1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)

RECHEIO:

Recheio:4 paçoquinhas

1 lata de leite condensado (cozida 50 minutos na pressão)

MERENGUE ROSA:

Merengue rosa:1 e 3/4 de xícara (chá) de açúcar

1 xícara de (chá) de água (200ml)

3 claras

corante alimentício rosa

confeitos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata os 5 primeiros ingredientes.

Aos poucos e apenas pulsando,acrescente a farinha peneirada com o fermento.

Distribua a massa nas forminhas apoiadas em moldes de metal para cupcakes, preenchendo cerca de 3/4 da capacidade.

Asse no forno preaquecido.

Para o merengue ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de bala mole (115°C).

Despeje em fio sobre as claras em neve,com a batedeira ligada, e continue batendo em velocidade máxima até esfriar, depois adicione o corante em gel rosa ou da cor de sua preferência.

RECHEIO:

Recheio:Pegue as paçoquinhas e amasse-as com um garfo depois despeje o doce de leite em uma tigela e misture com as paçoquinhas amassadas. Depois coloque em um saco de confeitar (com qualquer bico).

Quando os cupcakes já estiverem frios,abra um buraquinho no meio deles e com o saco de confeitar recheie-os.

Depois com um outro saco de confeitar com um bico de sua preferência, coloque o merengue dentro do saco de confeitar e cubra o bolinho, depois de cobri-lo decore-os com os confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45950-cupcake-especial-com-merengue-rosa.html