MASSA DE CUPCAKE DE COCO

INGREDIENTES

1 1/3 de xícara (chá) de manteiga sem sal

1 1/3 de xícara (chá) de açúcar

2 ovos

1 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento

1/2 colher (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de coco ralado

1 1/3 de xícara (chá) de leite de coco

1/2 colher (chá) de baunilha

2 colheres (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Desligue e ponha o primeiro ovo.

Ligue e coloque o ovo restante. Bata até ficar homogêneo. Reserve. Numa travessa, misture a farinha, o sal, o coco ralado e mexa com uma colher.

Na massa reservada, despeje alternando a mistura da travessa com o leite de coco. Depois, acrescente a baunilha e mexa com um fuê até ficar bem homogêneo.

Junte o fermento e misture.

Com um pegador de sorvete, coloque 1 1/2 colherada de massa em cada espaço da fôrma.

Leve para assar por uns 20 minutos no forno preaquecido a 180ºC. Tire da fôrma e coloque sobre uma grade fria (pode ser do seu forno) até secar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47570-massa-de-cupcake-de-coco.html