

CUPCAKE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

2 xícaras de chá farinha de trigo
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal grosso ou 1 de colher de café de sal
1/2 colher de chá de canela m pó
1/4 de xícara chá de açúcar mascavo
1 colher de chá de cravo em pó
2 ovos grandes em temperatura ambiente
1/2 xícara de chá de açúcar cristal
1/2 xícara mais 2 colheres de sopa de mel
1/2 xícara chá de óleo vegetal
1 lata de leite condensado cozido(dôce de leite)
25 forminhas para cupcake

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Arrume as forminhas .

Peneire junto a Farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, o fermento, o sal, a canela em pó, o açúcar mascavo e o cravo em pó.

Com a batedeira na velocidade alta, bata os ovos e açúcar cristal até ficar claro e fofo.

Misture em uma jarra medidora, o mel, o leite e o óleo.

Diminua a velocidade da batedeira após ficar claro e fofo e adicione alternandoas um pouco das misturas dos líquidos e um pouco das misturas das farinhas até acabar as misturas e bata até homogeneizar.

Divida a massa nas formas, enchendo somente 1/3 das forminhas.

Asse por mais ou menos 25 minutos.

Deixe eles esfriarem por completo.

Após esfriarem faça um buraco com uma faquinha no meio do cupcake e faça tipo uma tampa e reserve.

Preencha o cupcake com o dôce de leite e tampe o cupcake com a tampa reservada.

Cubra e enfeite como desejar.

Dica: pode cobrir com brigadeiro, chantilly etc.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48093-cupcake-pao-de-mel.html>