

CUPCAKE COLORIDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de leite
- 100 g de margarina
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- corantes líquidos ou em gel nas cores que desejar

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, os ovos e a margarina até ficar um creme claro e homogêneo.

Em seguida acrescente o leite e a farinha de trigo, bata novamente, por último acrescente o fermento em pó.

Separe a massa em recipientes, adicione os corantes, uma cor em cada recipiente.

Se quiser tons pastéis coloque pouco corante, se quiser cores mais vivas coloque um pouco mais.

Nas forminhas de cupcake coloque uma camada de cada cor, lembrando de deixar um pouco mais de um dedo faltando para completar a forminha, para não transbordar.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, asse por mais ou menos 25 minutos, depende do forno, bom mesmo é dar sempre uma olhada.

Cubra com a cobertura do seu gosto, pode ser de brigadeiro, fondant, buttercream, marshmallow, chantilly etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48923-cupcake-colorido.html>