CUPCAKES COLORIDOS

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) manteiga ou margarina sem sal

1 xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermnto em pó

1 colher (sopa) de essência de baunilha.

Corante vegetal comestível de várias cores (vermelho, verde, amarelo) para tingir a massa

MODO DE PREPARO

Bata as gemas,o açucar e a manteiga ate obter um creme esbranquiçado.

Diminua a velocidade e intercale a farinha com o leite,aumente a velocidade e bata ate que se torne uma massa homogênea.

Desligue e acrescente o fermento e as claras em neve.

Para tingir a massa é só separar pouco de massa em uma vasilhinha e colocar o corante da cores escolhidas (separadamente).

Coloque forminhas de papel (aquelas de brigadeiro, mas maiores) nas forminhas de cupcake (ou formas de fazer empadas) e coloque 3 colheres da massa.

Usando forminhas de papel, você poderá levar os cupcakes para assar sem necessidade de untar a forma.

Leve os cupcakes para assar, em forno médio, preaquecido, assim que estiverem prontos (cerca de 30 minutos) retire-os do forno e deixe-os esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49526-cupcakes-coloridos.html