

CUPCAKE DE MEXERICA

INGREDIENTES

1 mexerica carioquinha média (ou qualquer outro tipo de casca fina)

3 ovos (temperatura ambiente)

3/4 xíc. (chá) de óleo vegetal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte a mexerica em 8 partes e retire apenas as sementes. Reserve.

Bata os ovos e o óleo no liquidificador até misturar bem, em seguida, acrescente a mexerica e continue batendo até a massa ficar uniforme.

Em uma tigela grande, peneire a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Incorpore a mistura do liquidificador e mexa bem até homogeneizar a massa.

Coloque a massa nas forminhas até atingir 3/4 da altura.

Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos.

Espere o bolo esfriar para colocar a cobertura.

Você pode cobrir o cupcake com cobertura de brigadeiro, ganache de chocolate ou apenas peneirar açúcar de confeiteiro por cima dos bolinhos. Combinam muito bem.

Se preferir utilizar uma forma de bolo comum (redonda, retangular, com furo no meio etc).

Unte com margarina e farinha de trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50303-cupcake-de-mexerica.html>