CUPCAKE DE FRUTAS

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

100 g de manteiga ou margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 maçã

1 pera

1 banana

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

120 g de chocolate meio amargo

100 g de creme de leite (meia caixinha)

bananas em rodelas assadas

MODO DE PREPARO

Com fouet (batedor manual) misture

Acrescente a farinha de trigo e misture, por último o fermento em pó e as frutas com casca,sem sementes e em cubos (a banana apenas em cubos)

Leve em formo preaquecido a 180° C,deixe por aproximadamente 30 minutos

Derreta o chocolate no micro

Retire os cupcakes frios das forminhas de empada coloque a cobertura de ganache e meia rodela de banana

Cortei as bananas em rodelas, coloquei em uma assadeira e levei em forno preaquecido a 180° C, deixei até ficarem douradas, demora um pouquinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/528-cupcake-de-frutas.html