

CUPCAKE DE BANANA CARMELIZADA COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

3 bananas

3 ovos

230 g de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

240 g de farinha de trigo

100 g de amêndoas picadas

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Caramelize as bananas antes de preparar a massa.

Na batedeira, coloque primeiro os ingredientes secos como o açúcar, a farinha, a canela e a essência de baunilha.

Misture e adicione os três ovos e as amêndoas.

Bata, e, por último, coloque as bananas caramelizadas com as amêndoas.

Distribua a massa igualmente nas forminh para cupcake.

Asse de 20 a 30 minutos em 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53872-cupcake-de-banana-carmelizada-com-amendoas.html>