

CUPCAKE COM GLACÊ REAL

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake: 3 ovos

2 xícaras de açúcar

4 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento

1 colher de chá de essência de baunilha

GLACÊ REAL:

Glacê real: 1 clara de ovo

250 g de açúcar de confeiteiro (impalpável)

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake: Primeiro bater as gemas, depois o açúcar e a manteiga até virar um creme esbranquiçado.

Depois acrescente o leite junto com a farinha, um pouco de cada, desligue a batedeira.

Coloque o fermento e a clara em neve e mexa com a colher.

Asse no forno a 180°C por 40 minutos.

GLACÊ REAL:

Glacê real: Bata a clara em neve e acrescente o açúcar de confeiteiro aos poucos.

Acrescente o suco de limão e bata até ao ponto em que o glacê não caia da colher.

Se quiser é possível tingir com anelina comestível ou com gelatina colorida.

Leve ao refrigerador para que o glacê real endureça.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54204-cupcake-com-glacê-real.html>