

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 acrescentar 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 acrescentar o açúcar de confeiteiro aos poucos. Acrescentar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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