CUPCAKE DE 5 MINUTOS

INGREDIENTES

1 ovo

100 g de açúcar ou 10 colheres sopa

40 g de mantega derretida - SEM SAL ou 10 colheres chá

150 g de creme de leite

120 g de farinha de trigo ou 1 xicara chá

10 g de fermento em pó ou 1 colher chá cheia

1 pitada de sal

70 g do recheio que quiser ou essência de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque na tigela, o ovo e o açúcar e mexa até misturar bem, acrescente a mantega derretida e misture novamente, mas sem bater, coloque o fermento, o sal e a farinha, todos esses já misturados préviamente, intercalando os ingredientes secos e o creme de leite junto do ovo e do açúcar misturados no inicio, sempre mexendo para a massa ficar homogênea.

Depois de misturada a massa, acrescente o recheio de sua preferência e mexa cuidadosamente apenas para que o recheio fique envolvido na massa. coloque na metade da forminha de papel de cupcake e leve ao forno pré aquecido e deixe assando por cerca de 15 minutos.

Depois de frio decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55563-cupcake-de-5-minutos.html