CUPCAKE DE COCO RALADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 1/2 xícara de açúcar

300 g de manteiga

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite de coco

10 gotas de extrato de baunilha

1 colher (sobremesa)de fermento em pó

1 colher(sopa)de bicacrbonato de sódio

COBERTURA:

Cobertura:250g de coco ralado

Corante azul e marrom

1/3 xícara de manteiga sem sal

45ml de leite

2 xícaras de açúcar de confeiteiro

Bolacha redonda para decorar

Pasta americana

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o açúcar e a manteiga numa tigela.

Bata na batedeira em velocidade média (ou pode ser na mão mesmo), até obter uma mistura bem cremosa - esta será a base da massa.

Um a um acrescente os ovos, sempre batendo.

Junte a farinha de trigo, o leite de coco e o extrato de baunilha e continue batendo.

Por último adicione o fermento e o bicarbonato de sódio.

Com colher, coloque a massa nas formas sem enchê-las.

Se não tiver forma para cupcacke, empilhe 3 formas de papel para dar firmeza.

Leve ao forno preaquecido e asse.

COBERTURA:

Cobertura:Bata todos os ingredientes até homogenizar a massa. Leve à geladeira por 10 minutos.

A seguir, com colher, molde a massa nos cupcackes.

Em um prato, misture o coco ralado e o corante azul.

Passe a cobertura do cupcacke no coco ralado.

Encaixe a bolacha no bolinho, como mostra a foto.

Para os olhos, use pasta americana, que é vendida pronta.

Use o corante marrom para os olhos-ou, se preferir, faça-os com confeitos coloridos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55708-cupcake-de-coco-ralado.html