

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 bicarbonato 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 confeitiro
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 cupcake, 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 cupcakes.

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

Passa a cobertura do cupcake 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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