CUPCAKETONE

INGREDIENTES

200 g de manteiga com sal

2 xícaras de chá de açucar refinado

3 xícaras de chá de farinha de trigo

4 ovos claras e gemas separadas

1/2 colher de sopa de fermento

2 colheres de sopa de farinhad e trigo

1/2 xícara de chá de uva passa sem caroço

1/2 xícara de chá de frutas cristalizadas

1 colher de sopa de essencia de baunilha

1 colher de sopa de essencia de panetone

1 colher de sopa de raspas de laranja

2 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada com 1 colhe de sopa de fermento.

1 colher de sopa de rum.

200 ml de leite

1 litro de chantilly batido com 3 colheres de sopa de açúcar

Confeitos à sua escolha

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata a manteiga com o açúcar e as raspas de laranja e as essências.

Quando o creme ficar bem fofo, acrescente as gemas e continue a bater em velocidade moderada.

Adicione aos poucos alternando com o leite a farinha de trigo.

Bata bem.

Em uma outra tigela misture as frutas secas e o rum.

Adicione a farinha de trigo (duas colheres) e o fermento (1/2 colher).

Reserve.

Na mistura da massa acrescente as frutas secas e a s claras em neve, mexa delicadamente.

Coloque o fermento mexa delicadamente novamente.

Coloque em forminhas próprias para cupcake.

Leve para assar em forno moderado por 12 minutos em forno à 180°C, ou até que enfiando um palitinho ele esteja seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55897-cupcaketone.html