

CUPCAKETONE

INGREDIENTES

200 g de manteiga com sal
2 xícaras de chá de açúcar 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 farinha de trigo
1/2 xícara de chá de uva passa sem caroço
1/2 xícara de chá de frutas cristalizadas
1 colher de sopa de essência de baunilha
1 colher de sopa de essência de panetone
1 colher de sopa de raspas de laranja
2 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada com 1 colher 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 as 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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