

CUPCAKE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de iogurte natural
4 ovos
2 copos (use o do iogurte pra medir) de açúcar
2 copos de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de café de essência de baunilha
100g de manteiga sem sal (meio tablete)

CHANTILLY CASEIRO:

Chantilly caseiro: 1 lata de creme de leite gelado sem soro
3 colheres (sopa) de açúcar
100 g de manteiga
1/2 colher (café) de baunilha
1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento. Quando a mistura estiver homogênea, misture com uma colher o fermento em pó.

Usando a forma de metal apropriada, ou forminhas de empada, encaixe as formas de papel de cupcake e coloque duas colheres de sopa, aproximadamente em cada forminha (deve ficar pelo menos 1/3 vazia, para deixar o bolinho crescer).

Preaqueça o forno (se for a gás) por 15 minutos a 210°C. Asse o bolinho por aproximadamente 40 minutos ou até ficar levemente dourado.

Para cobertura, use chantilly, que pode ser em pó ou pronto em caixinha.

Se você preferir o caseiro, bata na batedeira os ingredientes por 5 minutos e deixe na geladeira por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56133-cupcake-de-liquidificador.html>