CUPCAKE – VÁRIOS SABORES

INGREDIENTES

MASSA PADRÃO PARA VÁRIAS RECEITAS:

Massa padrão para várias receitas:3 ovos

2 colheres de manteiga

3 xícaras de açucar

2 xícaras de leite

4 xícaras de trigo com fermento.

1/2 colher de chá de essência de baunilha (para dar um toque diferente, usei essência de menta)

1 xícara de chocolate em pó

SUGESTÃO PARA RECHEIO:

Sugestão para recheio:doce de leite

ganache de chocolate

mousse de limão

brigadeiro

pasta de amendoim

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os três primeiros ingredientes.

Depois junte o resto dos ingredientes e continue batendo.

Coloque em forminhas de cupcake.

Leve ao forno preaquecido.

RECHEIO:

Recheio:Faça um furo no meio do cupcake e coloque o recheio e decore.

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão:Misture 3 sucos de limão e uma lata de leite condensado, deixe 10 minutos na geladeira e utilize como recheio.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:Derreta 1 barra de chocolate e misture 1 late de creme de leite.

Deixe em um recipiente por 3 horas, depois utilize como recheio.

DOCE DE LEITE:

Doce de leite:Cozinhe 2 latas de leite condensado na panela de pressão, por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56277-cupcake-varios-sabores.html