

CUPCAKE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
3 colheres de margarina
1 colher (sopa) de fermento
150 ml de leite
3 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
400 g de doce de leite
Calda: 1 xícara de água
1/4 de xícara de açúcar
1 cravo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos
Acrescente a margarina, os ovos e misture com uma colher
Acrescente o leite e a essência e bata a mão até misturar tudo e ficar homogêneo
Coloque nas forminhas de cupcake até metade da forminha
Leve ao forno a 180
Misture os ingredientes da calda
Regue os cupcakes ainda quente com a calda fervente
Coloque o doce de leite em um saco de confeitar
Decore a gosto por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12128-cupcake-de-doce-de-leite.html>