

CUPCAKE DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 225 g de farinha de trigo
- 90 g ou 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 ovo levemente batido
- 1 colher de essência de baunilha (opcional)
- 1 xícara (chá) de creme de avelã

MODO DE PREPARO

- Aqueça o forno em 200
- Arrume 12 forminhas resistentes ao forno
- Peneire em uma tigela o açúcar, a farinha, o fermento e o sal
- Bata o ovo, o leite, o óleo e a essência de baunilha
- Misture os ingredientes molhados com os secos
- Coloque a mistura nas forminhas e asse por 20 minutos
- Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos
- Então, retire os bolinhos e coloque em uma superfície plana
- Derreta o creme de avelã no micro
- Coloque uma colher de creme de avelã no bolinho
- Está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12651-cupcake-de-creme-de-avela.html>