

CUPCAKE TROPICAL COM SUSPIRO

INGREDIENTES

manteiga

2 ovos grandes

5 colheres (sopa) de açúcar refinado

5 colheres (chá) de açúcar demerara

1 colher e 1/2 (sopa) de cacau em pó

1 xícara e 1/2 de farinha

1 colher (sopa) de fermento

1/2 lata de leite condensado

1 laranja

1 morango

1 tangerina

MODO DE PREPARO

Unte ramequins e polvilhe com açúcar demerara

Coloque a farinha em uma tigela

Acrescente o cacau em pó e mexa

Quebre 1 ovo e acrescente e coloque apenas a gema do outro na tigela, a clara, será colocada em uma tigela de batadeira

Misture o que está na tigela

Coloque o fermento

Acrescente o leite condensado e mexa

Esprema a laranja na massa (com uma peneira) e mexa novamente

Coloque a massa até a metade do ramequin (se não tiver um ramequin, podem ser usados os potes do aparelho de fondue, como eu fiz)

Deixe 20 minutos no forno (ou até a massa dourar, mas não poderá estar completamente assada, para poder assar junto com o suspiro)

Enquanto a massa assa, faça o suspiro

Para fazer

Após o tempo, retire a massa e enfeite em cima com o suspiro (pode enfeitar do seu jeito, ou fazer igual o meu, na foto acima)

Deixe mais ou menos 5 minutos no forno (ou até o suspiro dourar e a massa assar)

Após retirar do forno, enfeite com as frutas, podendo fazer do seu jeito, ou igual ao meu, na foto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/424-cupcake-tropical-com-suspiro.html>