CUPCAKE BASIQUINHO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de baunilha (12 ml)

1 colher (sopa) de fermento em pó (12 g)

220 ml de leite

4 ovos

350 g de açúcar refinado

220 g de margarina sem sal e em temperatura ambiente

350 g de farinha de trigo peneirada

2 g de sal

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, coloque o açúcar refinado e a manteiga em temperatura ambiente

Adicione os ovos um a um com a batedeira ligada e bata

Em outra tigela, adicione a baunilha no leite e reserve

Em outra tigela, coloque a farinha de trigo sem fermento, o fermento em pó e o sal e misture

Junte a massa do cupcake, um pouco da farinha e um pouco do leite e misture levemente

Adicione o restante da farinha e do leite

Mexa levemente e a massa estará pronta

Quando a massa ficar homogêne é a hora de preencher as forminhas

Coloque as forminhas de papel posicionadas sobre as de alumínio e preencha

Leve ao forno preaquecido por cerca de 25 minutos, mas verifique de tempos em tempos, pois o tempo pode depender de forno para forno

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5392-cupcake-basiquinho.html