

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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