

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
Mexe levemente e a massa estará pronta
Quando a massa ficar homogênea 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://receitaecozinha.com.br/receita/5392-cupcake-basiquinho.html>