

### CUPCAKES NATALINOS

**INGREDIENTES (MASSA):** 3 ovos, 120g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de canela ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas trituradas, ½ xícara (chá) de uvas passas.

**MODO DE FAZER:** Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos uma a um, batendo bem. Desligar a batedeira e misturar com o fouet a farinha de trigo, o fermento, a canela e o sal, intercalando com o leite. Adicionar o fermento em pó e continuar misturando. Por último, acrescentar as frutas cristalizadas e as passas. Colocar a massa nas formas próprias para cupcake e levar para assar em forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos.

**COBERTURA:** Glacê Real

