

CUPCAKES DE DOCE DE LEITE E CASTANHA CARAMELADA

INGREDIENTES: 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 pote de iogurte natural, 4 ovos.

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos um a um e continuar batendo. Acrescentar a farinha de trigo e o iogurte natural. Colocar a massa em formas próprias para cupcakes e levar para assar por cerca de 20 minutos.

CASTANHA CARAMELADA

INGREDIENTES: 3 colheres (sopa) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de castanha de caju, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o açúcar e as castanhas, mexendo até açucarar. Acrescentar a manteiga e deixar esfriar.

