

CUPCAKES DA COPA

MASSA MOCHA

Ingredientes: 150grs de manteiga, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha, ½ xícara de chocolate em pó, 1 colher de sopa de café instantâneo, 1 colher de sopa de fermento, ½ xícara de leite, 4 ovos.

Modo de preparo: bater a manteiga com o açúcar até ficar clara, juntar os ovos um por vez, o café instantâneo.

Misturar a farinha, o chocolate, o fermento e o leite.

Colocar nas forminhas de papel, assar em forno médio por mais ou menos 20 minutos.

CREME DE MANTEIGA

Ingredientes: 200grs de manteiga, açúcar o suficiente para dar o ponto, 2 colheres de sopa de suco de limão, corantes nas cores verde, amarelo e azul.

Modo de preparo: bata na batedeira a manteiga, o suco de limão e vá acrescentando o açúcar até dar o ponto.

Depois de pronto colorir com as cores verde, amarelo e azul.

