

MINI CUPCAKES PARA MESA DE FESTA INF

INGREDIENTES: 200g de manteiga, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 100ml de leite de coco.

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 leite de coco aos poucos. Colocar a massa em formas próprias para cupcakes e levar para assar por cerca de 20 minutos.

COBERTURA: Pasta americana.

COBERTURA (CREME DE MANTEIGA)

INGREDIENTES: 200g de manteiga, 500g de açúcar de confeiteiro, suco de limão.

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar. Acrescentar o suco de limão e continuar batendo até dar o ponto.

