Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Lethicia Nunes
CRN3 54705

Cupcake de cacau com morango

Ingredientes:
2 ovos
½ xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar demerara
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
½ xícara (chá) de cacau em pó 100%
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de morangos picados

Modo de preparo:
Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar e o óleo.
Adicione a farinha de trigo, a aveia, o cacau e o leite e misture bem.
Coloque os morangos picados na massa e misture levemente. Em seguida, adicione o fermento.
Passe a massa para as forminhas de cupcake de silicone e asse em forno pré-aquecido a 180° C por cerca de 30 minutos.

Dica: Pode confeitar com brigadeiro e granulados coloridos.

Rendimento:
15 unidades