Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Lethicia Nunes
CRN3 54705

Cupcake de laranja com gotas de chocolate

Ingredientes:
½ laranja com casca e sem sementes cortada em quatro pedaços
3 colheres (sopa) de leite
3 colheres (sopa) de óleo
2 ovos grandes
1 colher (chá) de essência de baunilha
¾ de xícara (chá) de farinha de trigo (cerca de 10 colheres de sopa)
4 colheres (sopa) de aveia em flocos finos
½ xícara (chá) de açúcar demerara
1 colher (café) de fermento em pó

Modo de preparo:
No liquidificador, bata a laranja com o óleo, o leite, os ovos e a baunilha.
Em uma tigela, misture a farinha, a aveia, o açúcar e o fermento.
Junte o conteúdo do liquidificador e misture bem.
Acrescente as gotas de chocolate e misture.
Distribua a massa em forminhas para cupcake, preenchendo até um pouco mais da metade de cada uma.
Asse em forno pré-aquecido a 180 graus até que estejam dourados.

Rendimento:
6 unidades