

Cupcake sem Glúten



Tempo de preparo:
2 horas

Rendimento:
12 porções

Tipo:
Sobremesas

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Monsolí

$\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de manteiga sem sal e à temperatura ambiente

125 ml de leite
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 pitada de sal
Forminhas de cupcake

Modo de preparo

1. Para preparar estes deliciosos cupcakes sem glúten comece batendo a manteiga e o açúcar até obter um creme.
2. Adicione os ovos um a um à mistura anterior, enquanto mexe, esperando que estejam bem incorporados para acrescentar o próximo. Misture também a essência de baunilha.
3. O passo seguinte destes cupcakes com farinha de arroz é acrescentar metade da farinha de arroz, misturar, acrescentar metade do leite, misturar e repetir novamente com a restante farinha e leite.
4. Finalmente misture na massa o fermento e a pitada de sal. Distribua por forminhas de cupcake, sem encher até o topo, e leve para assar no forno preaquecido a 180°C por 15-20 minutos.
5. Depois de assar, espere que os cupcakes com farinha de arroz esfriem para, se quiser, confeitar – nossa sugestão: cobertura de amêndoas (sem glúten). Bom apetite! ?

Veja mais receitas:

www.solito.com.br