



Cupcakes de sonho

Preparação

Preaqueça o forno a 170°C. Derreta o Alpro Creme para Cozinhar e Assar.

Coloque todos os ingredientes, à exceção da Alpro Bebida Original, numa taça e misture bem. Adicione depois a Alpro Bebida Original e volte a mexer.

Coloque as formas de papel na forma para cupcakes. Coloque a massa num saco de pasteleiro e encha as formas até pouco mais de metade. Se não tiver um saco de pasteleiro, poderá improvisar um com um saco de plástico transparente limpo ou encher as formas com uma colher.

Leve ao forno preaquecido durante cerca de 15-20 minutos. Depois de cozidos e arrefecidos, decore os cupcakes com Alpro alternativa às Natas para Bater e pepitas coloridas.

Receita para 9 cupcakes.



8 porções



35min

Ingredientes

- 250 g de farinha com fermento
- 125 g de açúcar refinado
- 125 g de Alpro Creme para Cozinhar e Assar
- 2 ovos
- 2 clh de sopa de Alpro Bebida Original
- 1/2 clh de chá de extrato de baunilha
- Formas de papel para cupcake e saco de pasteleiro
- 250 ml de Alpro alternativa às Natas para Bater
- Pepitas para decorar

Feito com

Alpro Bebida de Soja Original

