

Cupcake de Paçoquinha!



Cupcake de Paçoquinha!!

Copa do mundo e festa junina são duas paixões do povo brasileiro. Por isso pensei em fazer um mini bolo de paçoquinha de amendoim com confeitos nas cores da nossa bandeira para comemorar o jogo de hoje entre Brasil e México. Durante o jogo sempre dá aquela vontade de comer alguma coisinha diferente, seja para matar a fome ou o nervosismo, não é? Então, ainda dá tempo de fazer e juntar a família para torcer pelo Brasiilllll!!!!

Ingredientes:

1 ovo

1/2 xícara de chá de óleo

1/2 xícara de chá de leite

1/2 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

3 paçoquinhas em formato de cilindro

1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura:

Doce de leite e confeitos

Modo de fazer:

Bata os ingredientes na ordem que estão acima no liquidificador. Coloque em forminhas para cupcakes e asse em forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até o palito sair seco. Depois de frio, cubra com o doce de leite e espalhe confeitos de sua preferência por cima.