



RECEITAS DA FIA

Cupcake de Café

www.receitasdafia.com/receitas/cupcake-de-cafe

Pra você que adora café vai amar essa receita, além de rápido fica super saboroso. Anote aí! Cupcake de Café unknown

 30 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 colher (chá) bem cheia de [fermento em pó](#)
- 1 colher (chá) bem cheia de [bicarbonato](#)
- 1 colher (chá) de [sal](#)
- 2 [ovos](#)
- 1 xícara (chá) de [óleo](#)
- 2 colheres (chá) de [baunilha](#)
- 1 xícara [café](#) bem forte
- 1 pote de [cream cheese](#) light e [açúcar](#) de confeitiro para cobertura

Modo de Preparo

1. Misture os secos: Açúcar, chocolate, fermento, farinha, bicarbonato, sal.
2. Depois, os molhados: Ovos, óleo e baunilha.
3. Bata no liquidificador por 2 minutos os molhados, depois misture os secos.
4. A última coisa é o café.
5. Coloque aos pouquinhos e vai batendo.
6. A massa vai ficar meio líquida.
7. Coloque na assadeira.
8. Asse por 20 minutos no forno preaquecido, dependendo do seu forno.
9. Faça o teste do palitinho.
10. Para a cobertura bata o cream cheese juntando o açúcar de confeitiro, até ficar uma massa bem bonita e firme.
11. Decore e salpique granulados.