

# CUPCAKES SIMPLES DE BAUNILHA



## INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA 12 CUPCAKES
- 150G DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 150G DE MANTEIGA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 COLHER DE SOPA DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 150 G DE FARINHA
- 1 COLHER DE CAFE DE FERMENTO ROYAL
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE (USEI MEIO GORDO)

## CONFEÇÃO

### 1. PREPARAÇÃO

3. 1. Aquecer o forno a 180°.

5. 2. Preparar as formas dentro dos moldes.

7. 3. Juntar no copo do Companion, com o acessório de amassar, o açúcar e a manteiga e bater velocidade 6 durante 2 minutos até obter uma pasta cremosa.

11. 4. Juntar os ovos ligeiramente batidos e o extrato de baunilha. Bater velocidade 6 durante 1 minuto e bater novamente velocidade 7 mais 1 minuto.

13. 5. Juntar a farinha e o fermento, lançar o programa P3 massas...no inicio começa a juntar lentamente a massa, quando acelera para misturar melhor a massa juntar pelo bocal, sem a tampinha de vapor, as 3 colheres de sopa de leite.

15. 6. Colocar a massa até 2/3 das formas de papel para cupcakes!

17. 7. Levar ao forno por 20 minutos.