

Cupcakes de Laranja

Sobremesa —   50 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/cupcakes-de-laranja



Ingredientes

Ingredientes para a massa:

250 g de farinha
240 g de açúcar amarelo
100 g de manteiga
1,2 dl de leite
2 laranjas (sumo e raspas)
2 ovos
1 c. chá de fermento
1 pitada de sal

Para o creme:

150 g de queijo-creme
150 g de queijo mascarpone
50 g de açúcar em pó
1 c. café de essência baunilha
Canela q.b.

Confeção

1. Raspe a casca das duas laranjas e retire o seu sumo (1,2 dl). Reserve.
2. Com a ajuda de uma batedeira elétrica junte a farinha, o açúcar, o sal, a manteiga e o fermento e misture até obter uma consistência homogénea.
3. Incorpore o leite, os ovos, o sumo de laranja e suas raspas.
4. Coloque a massa nos moldes (formas de queques) untados com manteiga e farinha. Leve ao forno pré-aquecido a 180° C durante vinte minutos.
5. **Preparação do creme:**
Misture todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa. Verta sobre os cupcakes arrefecidos e decore com um pouco de raspa de laranja.