



CUPCAKE DE CHOCOLATE DIET

Uma receita de liquidificador pra você fazer rapidinho e alegrar a tarde de quem você ama. :)

Lembrando de separar todos os ingredientes antes de começar a receita para não correr o risco de errar alguma medida.

INGREDIENTES

- 75 g** de Ovos
- 25 g** de Sucralose
- 110 ml** de Óleo
- 100 g** de Farinha de Trigo ou de Aveia
- 06 g** de Fermento em pó
- 110 ml** de Leite
- 25 g** de Cacau 100%
- 02 g** de Baunilha
- Vinagre:** Meia Colher de Sopa

MODO DE FAZER

- Coloque Todos os líquidos no liquidificador junto com o Cacau.
- Bata por 3 minutos
- Despeje tudo num recipiente e acrescente a Farinha e o Fermento
- Distribua em forminhas
- Leve ao forno a 180°C por 15 ou 20 minutos.

OBS:

01

CACAU 100%
Se o cacau não 100%, ele tem açúcar na composição.

02

MEDIDAS
A receita está em peso porque assim não tem erro :)

