

RECEITINHAS

Cupcake de Morango e Aveia

Ingredientes

1 ovo
2 colheres (sopa) de óleo
6 colheres (sopa) de NUTREN® Kids Morango
meia xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
meia xícara (chá) de NESTLÉ® Aveia Flocos Finos
meia colher (sopa) de fermento em pó
meia xícara (chá) de maçã picada

Modo de Preparo

Em um recipiente misture o ovo, o óleo, o NUTREN® Kids e 1 xícara (chá) de água. Adicione a farinha de trigo, o açúcar, a NESTLÉ® Aveia e o fermento em pó e mexa até formar uma massa homogênea. Misture delicadamente a maçã e despeje em forminhas de papel (dentro de forminhas para empada) e leve para assar em forno médio (180 C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Dica:

Se desejar, faça uma cobertura de morango para decorar seus cupcakes: em um recipiente, misture 3 colheres (sopa) de NUTREN® Kids Morango com 1 e meia colher (chá) de água e misture bem. Com uma colher, sirva sobre os cupcakes.

Rendimento: 6 unidades

Categoria da Receita: Sobremesas

Tipo de Prato: Bolos e Tortas

Tempo de Preparo: 20 min.

Tempo Total de Preparo: 35 min.

Nível de Dificuldade: Fácil

Custo: \$ - Baixo

