



RECEITA DO DIA

CUPCAKE'S DE ÓREO

OBRIGADO POR PARTICIPAR!



SEMANA DO CUPCAKE

O QUE É? É GRATUITO? AONDE VAI SER?

A Semana do CupCake é um evento 100% Online e 100% Gratuito! Aonde você vai aprender: Receitas e Decorações Exclusivas, Dicas de Embalagem e Vendas

Tudo através de 4 Super vídeo aulas e do nosso KIT DE APOSTILAS, super Explicativas também!

Conheça a Doce Sonhos, Nossa história, Quem somos ou que fazemos, clique no link azul abaixo e venha nos conhecer!

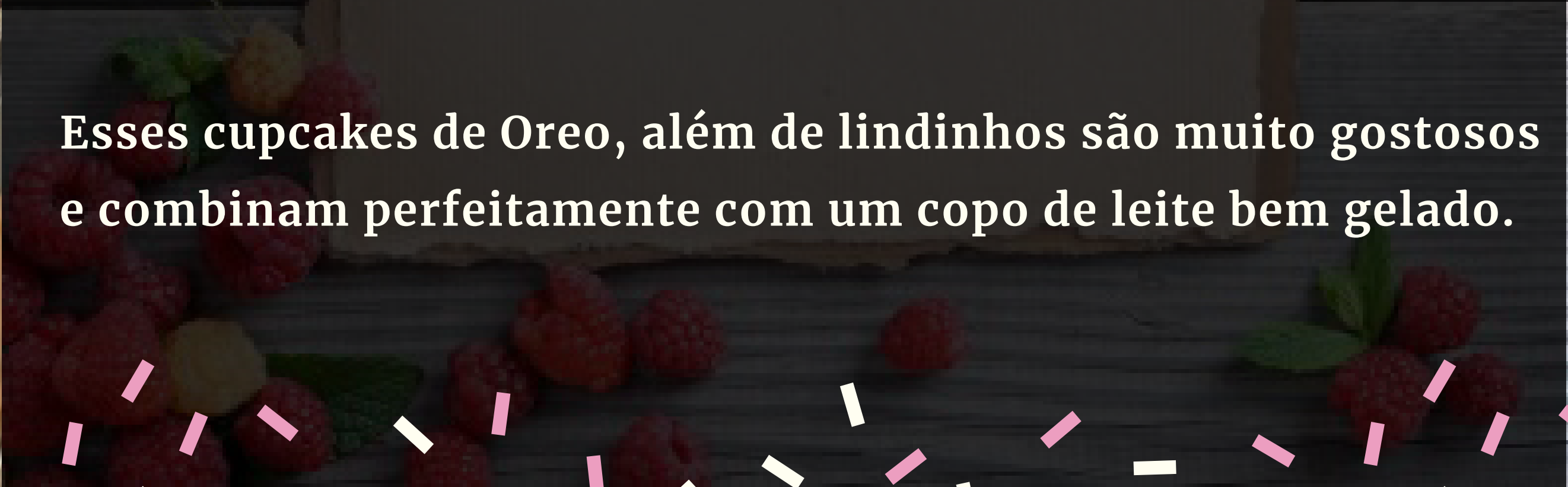
https://rebrand.ly/Doce_Sonhos-Nossa_Historia



CUPCAKES DE ÓREO!

- PREPARO: 30 minutos
- TEMPO DE COZIMENTO: 25 minutos
- TEMPO DE ESPERA: 20 minutos
- RENDIMENTO: 10 pessoas
- NÍVEL DO CUSTO: ★ ★
- NÍVEL DA DIFICULDADE: ★

Esses cupcakes de Oreo, além de lindinhos são muito gostosos e combinam perfeitamente com um copo de leite bem gelado.





INGREDIENTES: MASSA

- 2 OVOS.
- 1 xícara (chá) de AÇUCAR.
- 3 colheres (sopa) de MANTEIGA amolecida.
- 1 colher (sopa) de ESSÊNCIA DE BAUNILHA.
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO.
- 1 pitada de SAL.
- 1/2 xícara (chá) de CACAU EM PÓ.
- 3/4 xícara (chá) de LEITE.
- 1 e 1/2 colher (chá) de FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.



INGREDIENTES: COBERTURA

- 150 gramas de CREAM CHEESE gelado.
- 150 gramas de NATA para bater chantilly, bem gelada.
- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR.
- 1 colher (chá) de ESSÊNCIA DE BAUNILHA.
- 6 BISCOITOS OREO triturados sem o recheio.

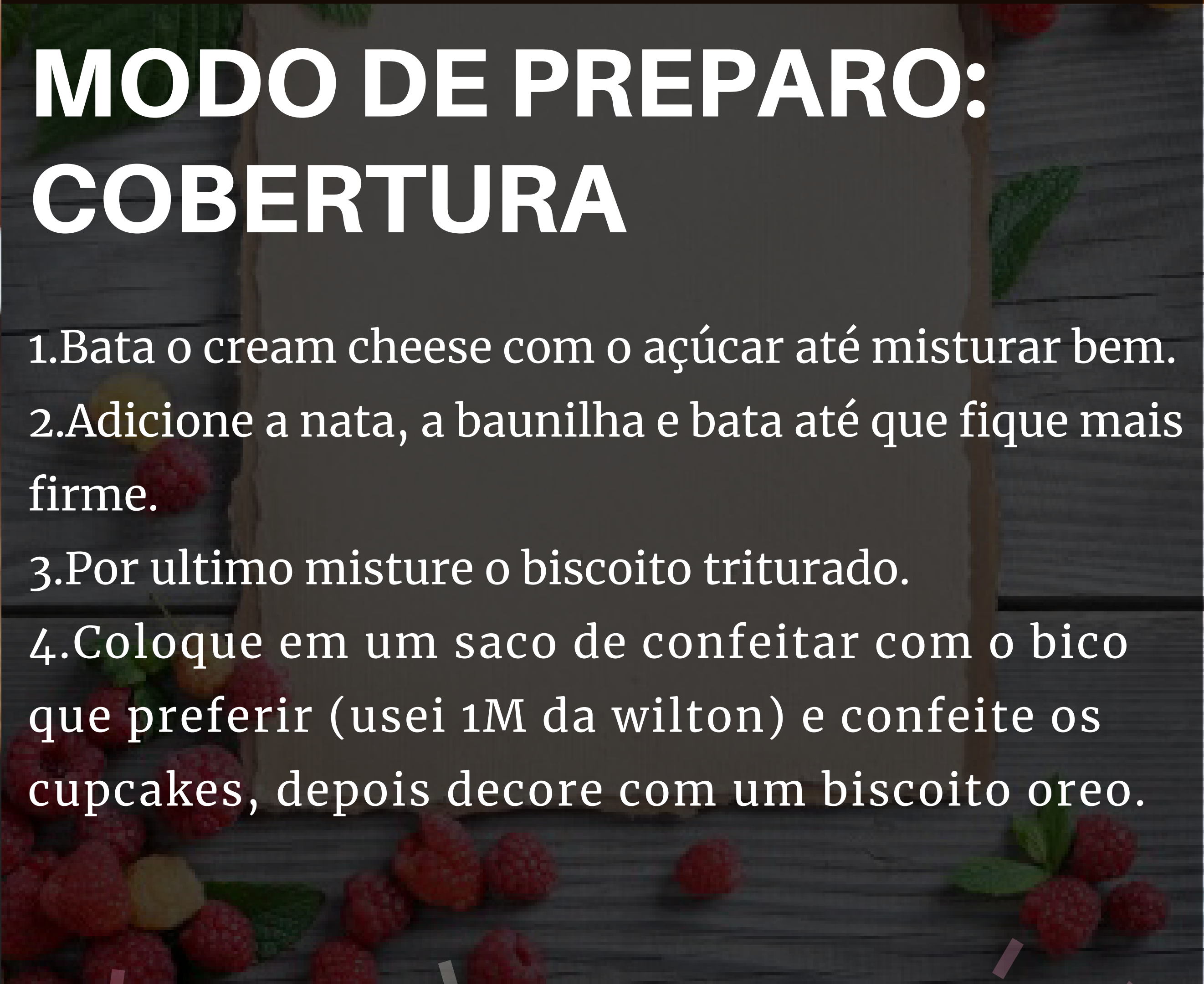


MODOS DE PREPARO: MASSA

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Peneire a farinha de trigo, com o cacau em pó, o sal e o fermento em pó e reserve.
3. Bata com um fouet ou na batedeira a manteiga com o açúcar até formar um creme fofo e mais claro.
4. Adicione os ovos e a baunilha e misture muito bem.
5. Em seguida intercale a farinha peneirada com o leite e vá misturando até terminar.
6. Coloque em forminhas de mini cupcake e leve para assar por aproximadamente 20 minutos. Faça o teste do palito antes de tirar do forno.
7. Deixe esfriar em uma grade ou fora da forminha de metal para os cupcakes não suarem.



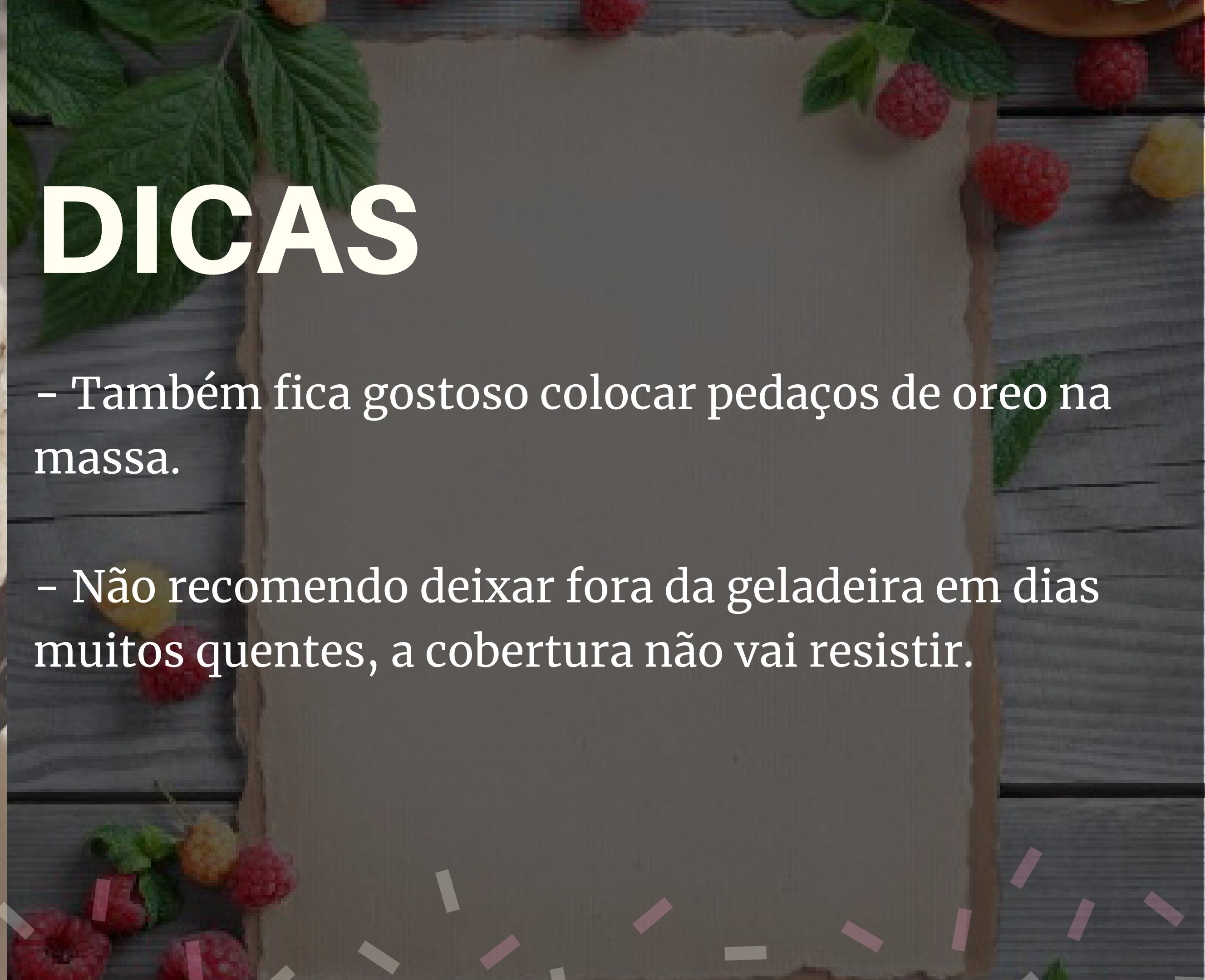
MODO DE PREPARO: COBERTURA

1. Bata o cream cheese com o açúcar até misturar bem.
 2. Adicione a nata, a baunilha e bata até que fique mais firme.
 3. Por ultimo misture o biscoito triturado.
 4. Coloque em um saco de confeitar com o bico que preferir (usei 1M da wilton) e confeite os cupcakes, depois decore com um biscoito oreo.
- 



DICAS

- Também fica gostoso colocar pedaços de oreo na massa.
- Não recomendo deixar fora da geladeira em dias muito quentes, a cobertura não vai resistir.





DURAÇÃO

- Pode ser armazenado por 3 dias



NOS AJUDE A MELHORAR!

AVALIE A RECEITA CLICANDO NO BOTÃO ABAIXO É FÁCIL E RÁPIDO!



SEMANA DO CUPCAKE

CRONOGRAMA



16/12/2019

Massa base Branca
para cupcake, entrega
do primeiro Bonûs!!



17/12/2019

Recheios,
Brigadeiro Belga e
de Ninho



18/12/2019

Embalagens,
armazenamento,
fotos e divulgação



19/12/2019

2 decorações mais
pedidas de
cupcake



20/12/2019

Receitas escritas
e o Super Sorteio!!

O QUE VOCÊ VAI APRENDER

Veja os principais pontos!



**Massa base Branca
para cupcake**



**Recheios, Brigadeiro
Belga e de Ninho**



**Embalagens,
armazenamento,
fotos e divulgação**



**2 decorações
mais pedidas de
cupcake**



Conheça a História da Doce Sonho clicando no link abaixo. Um Projeto Empresarial feito especialmente para você Mulher de Sucesso!

Vem nos conhecer clicando no link abaixo☐☐

https://rebrand.ly/Doce_Sonhos-Nossa_Historia