

CUPCAKE DE MARACUJÁ

Cupcake de maracujá

Ingredientes para a massa:
2 ovos
180 gramas de açúcar (1 xícara)
55 gramas de óleo (1/4 xícara)
60 ml de suco de maracujá (1/4 xícara)
180 gramas de trigo (1 1/2 xícara)
8 gramas de fermento (2 colheres de chá)

Ingredientes para a ganache de maracujá:
400 gramas de chocolate branco
100 gramas de suco de maracujá

Modo de preparo:

Na batedeira coloque os ovos e o açúcar.
Bata até formar um creme espumoso e claro, e adicione o óleo.
Alternadamente adicione o suco e o trigo.
Finalize adicionando o fermento e misture.
Coloque a medida de 1/4 de xícara de massa em cada forminha de cupcake.
Asse a 180 graus, por aproximadamente 20 minutos.
Depois de assado retire da fôrma e deixe esfriar sobre uma grade.
Rendimento: 12 unidades.

Para a ganache derreta o chocolate e adicione o suco.
Misture bem e deixe descansar para chegar no ponto de bico.

Faça um furo no centro do cupcake e retire um pouco da massa.
Recheie com ganache e decore também.

Sugestão para decoração: faça uma geleia simples de maracujá colocando a polpa de uma maracujá, uma colher de açúcar e uma colher de água numa panela. Ferva até secar um pouco, deixe esfriar e espalhe nos cupcakes.