

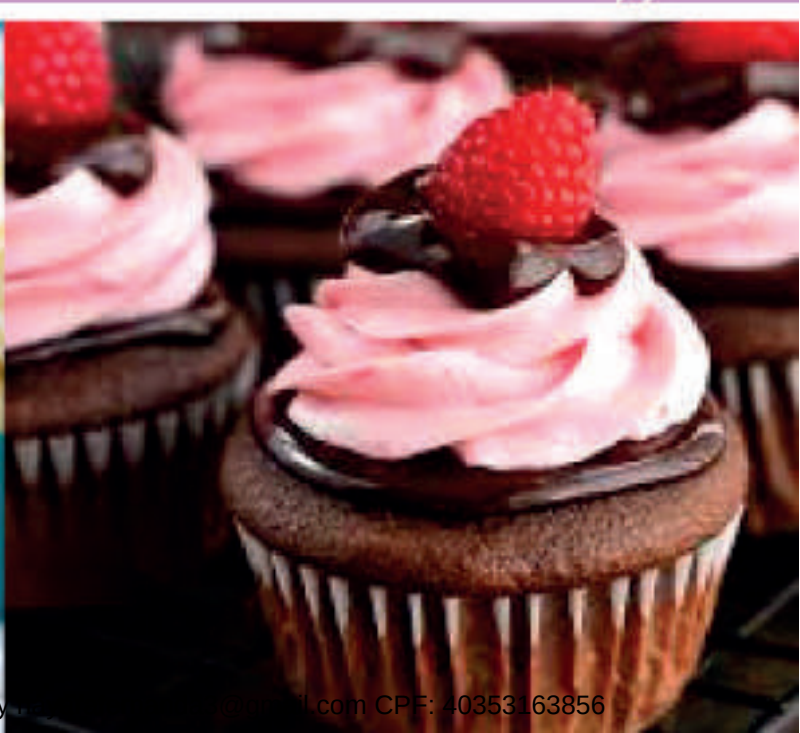


150

Receitas



de Cupcakes



- 
- 5 - Cupcakes de Baunilha
 - 6 - Cupcake de Chocolate
 - 7 - Cupcake Chocolate com Maçã
 - 8 - Cupcake de Chocolate e Framboesa
 - 9 - Cupcake de Chocolate Branco Cremoso
 - 10 - Cupcake de Chocolate de Microondas
 - 11 - Cupcake Red Velvet
 - 12 - Cupcake de Chocolate com Marshmallow
 - 13 - Cupcake de Chocolate e Avelã
 - 14 - Cupcake de Chocolate (sem glúten)
 - 15 - Cupcake de Framboesa e Mocha (Vegano)
 - 16 - Cupcake de Abacate
 - 17 - Cupcake de Coco
 - 18 - Cupcake de Maçã Caramelizada
 - 20 - Cupcake de Uva com Creme de Nozes
 - 21 - Cupcake de Vinho e Uva
 - 22 - Cupcake de Manga e Baunilha
 - 23 - Cupcake de Manga e Abacaxi
 - 25 - Cupcake de Manga e Coco
 - 26 - Cupcake de Abacaxi
 - 27 - Cupcake de Pina Colada
 - 28 - Cupcake Sex on The Beach
 - 29 - Cupcake de Amarula
 - 30 - Cupcake de Vodka
 - 31 - Cupcake Cremoso de Abóbora
 - 32 - Cupcake de Chocolate Chiffon
 - 33 - Cupcake de Brownie
 - 34 - Cupcake de Mármore
 - 35 - Cupcake de Limão com Recheio de Morango
 - 36 - Cupcake de Caneca de Tiramisu
 - 37 - Cupcake S'mores
 - 38 - Cupcake de Limão
 - 39 - Cupcake de Abacaxi Invertido
 - 40 - Cupcake de Chocolate Asteca
 - 41 - Cupcake de Banana e Nozes
 - 42 - Cupcake Cheesecake
 - 43 - Cupcake Cítrico com Chocolate Branco
 - 44 - Cupcake com Pedacos de Chocolate
 - 45 - Cupcake de Amendoim Torrado - Cobertura de Chocolate
 - 46 - Cupcake de Gengibre com Manga Caramelizada
 - 47 - Cupcake de Chocolate de Laranja Chocolate com Pistache
 - 48 - Cupcake Anjo de Limão
 - 49 - Cupcake de Brownie com Cobertura Gelada de Chocolate
 - 50 - Cupcake de Biscoito de Morango com Cobertura de Sorvete
 - 51 - Cupcake Mexicano de Chocolate Quente Mexicano
 - 52 - Cupcake com Creme de Laranja
 - 53 - Cupcake Devil's de Chocolate
 - 54 - Cupcake de Nutella com Nozes
 - 56 - Cupcake Confeitado
 - 57 - Cupcake de Chocolate e Cereja
 - 58 - Cupcake S'mores Recheado com Nutella
 - 59 - Cupcake Gota de Chocolate
 - 60 - Cupcake de Limão e Cerveja
 - 61 - Cupcake Redemoinho de Canela
 - 62 - Cupcake de Chocolate Aerado
 - 63 - Cupcake de Cerveja Preta e Creme de Uísque
 - 64 - Cupcake de Amêndoa e Cereja
 - 65 - Cupcake Baqueta
 - 66 - Cupcake Brilho Taitiano de Baunilha
 - 67 - Cupcake Coco e Limão
 - 68 - Cupcake de Manteiga de Pêssego
 - 69 - Cupcake Floresta Negra
 - 70 - Cupcake de Caramelo Salgado e Chocolate
 - 71 - Cupcake de Mirtilo e Limão
 - 72 - Cupcake de Melancia
 - 73 - Cupcake Arco-Íris

- 
- 74 - Cupcake Salgado de chocolate
 - 75 - Cupcake Café da Manhã
 - 76 - Cupcake de Cenoura com Chocolate Branco
 - 77 - Cupcake Cheesecake de Abóbora
 - 78 - Cupcake Recheado de Creme
 - 79 - Cupcake Sopaipilla
 - 80 - Cupcake com Cerveja Preta, Uísque e Creme Irlandês
 - 81 - Cupcake Margarita
 - 82 - Cupcake de Champanhe
 - 83 - Cupcake de Chai
 - 84 - Cupcake de Chocolate Zucchini
 - 85 - Cupcake de Torta
 - 86 - Cupcake de Pistache Real
 - 87 - Cupcake Suflê de Chocolate Amargo
 - 88 - Cupcake de Cheesecake Triplo de Morango
 - 89 - Cupcake de Inhamé Cristalizado
 - 90 - Cupcake Torta de Nozes
 - 91 - Cupcake de Donut e Geleia
 - 92 - Cupcake de Chocolate Cremoso sem farinha
 - 93 - Cupcake de Lasanha
 - 94 - Cupcake Cheesecake de Samoa
 - 95 - Cupcake de Cereal Achocolatado
 - 96 - Cupcake de Mascarpone e Morango
 - 97 - Cupcake Menta com Chocolate
 - 98 - Mini Cupcake de Creme Boston
 - 99 - Cupcake Torrada Francesa
 - 100 - Cupcake Surpresa de Oreo
 - 101 - Cupcake Surpresa Mini Oreo
 - 102 - Cupcake Pink Lemonade
 - 103 - Cupcake de Carne
 - 104 - Cupcake de Chá Verde
 - 105 - Cupcake de Bacon e Ovos
 - 106 - Cupcake de Ação de Graças
 - 107 - Cupcake de Limão sem Glúten
 - 108 - Cupcake Pina Colada sem Alcool
 - 109 - Cupcake de Cenoura com Cobertura de Limão
 - 110 - Cupcake de Espaguete e Almôndegas
 - 111 - Cupcake de Cheddar
 - 112 - Cupcake de Batata Gratinada
 - 113 - Cupcake de Pizza
 - 114 - Cupcake de Hambúrguer
 - 115 - Cupcake de Groselha
 - 116 - Cupcake Merengue de Limão
 - 117 - Cupcake de Simnel
 - 118 - Cupcake de Jaffa
 - 119 - Cupcake de Café e Nozes
 - 120 - Cupcake de Mate
 - 121 - Cupcake de Limão Gelado
 - 122 - Cupcake Brownie de Chocolate e Cerejas
 - 123 - Cupcake de Mel
 - 124 - Cupcake de Blackberry e Chocolate
 - 125 - Cupcake de Chocolate e Caramelo
 - 126 - Cupcake Refrigerante Pop
 - 127 - Cupcake de Taco e Queijo
 - 128 - Cupcake de Gengibre e Cobertura de Canela
 - 129 - Cupcake Suave
 - 130 - Cupcake Pudim de Malva
 - 131 - Cupcake de Beterraba e Chocolate
 - 132 - Cupcake de Baunilha e Caramelo
 - 133 - Cupcake de Mojito
 - 134 - Cupcake Água de Rosas e Sorvete de Framboesa
 - 135 - Cupcake de Laranja e Chocolate Amargo
 - 136 - Cupcake de Churros
 - 137 - Cupcake de Sangria
 - 138 - Cupcake de Abóbora e Doce de Leite

- 
- 139 - Receita de Cupcake PB&J
 - 140 - Cupcake de Sundae
 - 141 - Cupcake de Chocolate e Creme de Caju
 - 142 - Cupcake de Cenoura, Pastnava e Beterraba
 - 143 - Cupcake de Couve-Flor
 - 144 - Cupcake Pink Velvet
 - 145 - Cupcake de Azeite
 - 146 - Cupcake de Limão Damasco com Coco
 - 147 - Cupcake de Café
 - 148 - Cupcake de Creme de Brulee
 - 148 - Cupcake de Baklava
 - 150 - Cupcake de Maracujá
 - 151- Cupcake de Strudel
 - 152 - Cupcake de Tangerina e Camomila
 - 153 - Cupcake de Pimenta Preta
 - 154 - Cupcake de Dr Pepper
 - 155- Cupcake de Feijão Preto - Sem Glúten/Sem Açúcar
 - 156 - Cupcake de Matcha Wasabi
 - 157- Cupcake Indiano Masala Chai
 - 158 - Cupcake de Batata Doce com Açúcar Mascavo e Cobertura de Marshmallow



CUPCAKE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de margarina derretida
- 1/4 xícara de óleo vegetal
- 3/4 xícaras de açúcar
- 3/4 xícaras de leite em temperatura ambiente
- 2 ovos grandes em temperatura ambiente
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 3/4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento
- 1/4 colheres de sopa de sal

PREPARO

Enfileire as forminhas de cupcakes numa forma grande e pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma tigela grande misture a margarina, o óleo e o açúcar até que fique claro e fofo. Adicione o leite, ovos e a essência de baunilha e bata até mesclar. Acrescente a farinha, fermento em pó, sal e misture. Certifique-se de raspar as laterais da tigela para que seja batido por igual. Preencha cada forminha até a metade e deixe assar 14-18 minutos, até que o palito saia limpo. Remova os cupcakes do forno e espere esfriar completamente antes de adicionar sua cobertura favorita.



CUPCAKE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 50g de chocolate meio amargo
- 2 ovos grandes
- 3/4 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de iogurte em temperatura ambiente
- 1/2 de cacau em pó
- 1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de sopa de sal
- 3/4 xícara de farinha de trigo

PREPARO

Derreta a manteiga e o chocolate juntos em fogo baixo e deixe de lado. Em uma tigela misture os ovos, açúcar, baunilha e a nata e bata em velocidade média até ficar macio, (cerca de 1 minuto). Em uma tigela média, peneire o cacau em pó, farinha, bicarbonato de sódio, fermento em pó e o sal até ficar homogêneo.

Adicione a mistura de chocolate e bata por aproximadamente 30 segundos. Acrescente a mistura de farinha aos poucos, em velocidade baixa, até a massa engrossar.

Preencha as forminhas em 2/3 de altura com a massa e asse por cerca de 15-18 minutos.



CUPCAKE CHOCOLATE COM MAÇÃ

INGREDIENTES

- 185g de manteiga.
- 275g de açúcar de confeiteiro
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1/4 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 35g de cacau
- 80ml de água
- 2 maçãs medias, descascadas, sem caroço e fatiadas.

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e alinhe as forminhas com papel de cupcake dentro.

Misture todos os ingredientes em uma tigela grande e bata em uma batedeira até a massa ficar homogênea, raspando as laterais ocasionalmente.

Despeje a massa nas forminhas de cupcake.

Cozinhe por 15 minutos ou até o palito sair limpo. Espere 5 minutos antes de desenformar.



CUPCAKE CHOCOLATE E FRAMBOESA

INGREDIENTES

- 35g de cacau em pó
- 80ml de água
- 150g de chocolate amargo
- 150g de margarina derretida
- 300g de açúcar mascavo
- 125g de amêndoa
- 4 ovos separados

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e forre as formas com papel de cupcake. Misture o cacau peneirado com água em uma tigela grande. Junte o chocolate, a margarina, o açúcar, as amêndoas e as gemas. Bata as claras em uma tigela pequena com um mixer ou uma batedeira até virar clara em neve e, em seguida, misture com a massa de chocolate. Despeje nas formas e deixe assar por aproximadamente 30 minutos ou até o palito sair limpo. Espere 5 minutos antes de tirar da forma e por para esfriar.

Cobertura:

200g de chocolate amargo
160ml de creme de leite
300g de framboesa

Derreta o chocolate com o creme de leite em uma panela pequena. Distribua a framboesa na cobertura e salpique com pedaços de chocolate.



CUPCAKE DE CHOCOLATE BRANCO CREMOSO

INGREDIENTES

- 125g de chocolate branco
- 165g de margarina derretida
- 1 xícara de creme de coco
- 1 1/3 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 ovo batido
- 85g de barra de cereja picada (ou qualquer de chocolate semelhante)
- 1/4 xícara de coco torrado.

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 150°C.
Forre as formas de cupcake com papel.
Coloque o chocolate, a margarina, o leite e o açúcar em uma panela e cozinhe em fogo baixo por 3-4 minutos ou até ficar homogêneo.
Peneire o fermento na farinha de trigo e misture com a baunilha e o ovo.
Despeje a mistura na forminha e cubra com cereja picada.
Asse por 20-25 minutos ou até o palito sair limpo.
Espere por 5 minutos e retire da forma para esfriar.
Quando frio, espalhe o ganache sobre os cupcakes e polvilhe com coco.

Ganache:

165g de chocolate branco
1/3 de creme

Coloque o chocolate e o creme em um microondas e ligue por 2-3 minutos, checando a cada minuto com uma colher de metal.

Refrigere, mexendo ocasionalmente com a colher, até ter uma consistência mais sólida.



CUPCAKE DE CHOCOLATE DE MICROONDAS

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
 - 4 colheres de sopa de açúcar
 - 2 colheres de sopa de cacau
 - 1 ovo
 - 3 colheres de sopa de leite
 - 3 colheres de sopa de óleo
 - 3 colheres de sopa de pedaços de chocolate (opcional)
 - Algumas gotas de essência de baunilha
- 1 xícara grande de café

PREPARO

Adicione os ingredientes secos na xícara e misture bem. Acrescente o ovo e mexa, em seguida, coloque o leite e o óleo e mexa até ficar homogêneo. Ponha o chocolate (caso deseje), a essência de baunilha e misture mais uma vez. Coloque a xícara no microondas e configure para 3 minutos. O bolo irá crescer até a borda da xícara, não se assuste! Espere esfriar um pouco e despeje em um prato, se preferir.



CUPCAKE RED VELVET

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de cacau
- 1/4 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 de leiteiro
- 2 colheres de sopa de corante vermelho
- 120g de margarina, em temperatura ambiente
- 1 xícara + 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- 2 ovos grandes, em temperatura ambiente
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C.

Forre as forminhas com papel.

Peneire junto a farinha, o cacau, o bicarbonato e o sal.

Bata a margarina, o açúcar e a baunilha usando uma batedeira e bata até a mistura ficar homogênea e fofa.

Adicione os ovos, um de cada vez, batendo por 1 minuto entre as adições.

Acrescente o corante e o leiteiro.

Junte as misturas e despeje nas forminhas.

Deixe assar por 12 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar completamente antes de por a cobertura de leiteiro ou cream cheese.



CUPCAKE DE CHOCOLATE COM MARSHMALLOW

INGREDIENTES

- 125g de manteiga
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de xarope dourado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 1/4 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de cacau
- 1/4 xícara de leite, extra
- 100g de marshmallow branco
- 10g de chocolate amargo, derretido
- 30g de margarina extra

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C.

Forre as forminhas com papel.

Ponha a margarina, a essência de baunilha, o açúcar, os ovos e o xarope em uma pequena tigela e bata com um mixer ou batedeira até a mistura ficar clara e fofa.

Transfira para uma tigela maior e coloque metade da medida de leite e farinha, misture, e despeje o restante. Coloque metade da massa em uma tigela separada e acrescente a medida extra de leite e de cacau.

Despeje as misturas, alternando entre si nas forminhas, e passe uma faca para dar o efeito de mármore.

Asse por 20 minutos.

Remova os cupcakes do forno e coloque uma camada de marshmallow no topo.

Retorne ao forno por mais 5 minutos até os marshmallows começarem a derreter.

Deixe esfriar por 5 minutos e regue com a mistura de chocolate e manteiga.



CUPCAKE DE CHOCOLATE E AVELÃ

INGREDIENTES

- 250g de margarina derretida
- 220g de açúcar refinado
- 6 ovos, separados
- 300g de chocolate amargo, derretido
- 220g de avelã
- 1 colher de sopa de licor de avelã
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C.
Forre as forminhas com papel.
Bata a manteiga e o açúcar em uma tigela pequena com a ajuda de um mixer até que a mistura fique clara e fofa. Adicione as gemas, uma de cada vez, batendo bem após cada acréscimo. Transfira a mistura para uma tigela maior e mexa com o chocolate. Misture com a avelã, o liquor e a essência de baunilha.
Bata as claras em uma tigela média até virar clara em neve.
Despeje a clara em neve na mistura de chocolate em duas etapas.
Coloque a massa nas forminhas.
Asse por 25 minutos ou até chegar ao ponto.
Deixe nas formas por 5 minutos antes de tirar.



CUPCAKE DE CHOCOLATE (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

- 1 1/3 xícara de chocolate sem glúten
- 3/4 xícaras de margarina
- 6 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de essência de baunilha sem glúten

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.
Forre as forminhas com papel.
Derreta o chocolate e a margarina no microondas. Após, retire e espere esfriar em temperatura ambiente.
Em uma tigela grande, misture as gemas e 1/4 de açúcar até ficar grosso e branco (3 minutos). Acrescente o chocolate, a manteiga e a baunilha. Usando um fouet ou uma espátula, misture as claras com 1/4 de açúcar até virar clara em neve.
Adicione isso a mistura de chocolate. Despeje na forma e espere assar por 25-30 minutos.



CUPCAKE DE FRAMBOESA E MOCHA (VEGANO)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha integral
- 1 xícara de farinha de trigo
- 3/4 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de sopa de cacau em pó
- 1/2 colher de sopa de molho de maçã
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de vinagre dissolvido em 1/4 de água
- 3/4 xícaras de café espresso
- 3/4 xícaras de framboesa pura

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 175°C.

Forre as forminhas com papel.

Bata a farinha, açúcar, bicarbonato de sódio e o cacau em uma tigela grande. Lentamente, adicione o molho de maçã e a baunilha e, após, coloque vinagre dissolvido em água, café e as framboesa.

Despeje a mistura nas forminhas.

Asse por 15 minutos ou até o palito sair limpo da massa.

Espere esfriar por 5 minutos e remova os cupcakes das formas e espere esfriar completamente.



CUPCAKE DE ABACATE

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1 1/2 xícaras de farinha
- 1 1/2 colher de fermento
- 1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de sopa de sal
- 3/4 xícaras de açúcar
- 2 ovos
- 1 abacate maduro
- 3/4 xícaras de óleo vegetal
- 2/3 xícaras de leite + 1 colher de sopa

Cobertura:

- 250g de cream cheese
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 175°C.

Forre as forminhas de muffin com papel.

Prepare todos os ingredientes antes de começar a bater.

Junte a farinha, fermento, bicarbonato e o sal e deixe de lado.

Amasse bem o abacate e deixe de lado. Bata o açúcar e os ovos juntos em velocidade alta até ficar fofo (cerca de 5-7 minutos).

Mude a velocidade para média e ponha o óleo até que misture tudo.

Adicione o abacate à massa.

Bata os ingredientes secos junto do leite em baixa velocidade e acrescente a outra mistura lentamente.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assando cerca de 18-20 minutos. Com um palito verifique se estão prontos.

Espere esfriar completamente antes de por a cobertura.

Misture todos os ingredientes da cobertura em um mixer e bata até alcançar uma consistência homogênea e, enfim, decore o cupcake.



CUPCAKE DE COCO

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 3/4 xícaras de óleo vegetal
- 1 xícara de leite
- 2 1/4 xícaras de farinha
- 2 1/4 colheres de sopa de farinha
- 2 1/4 colheres de sopa de fermento
- 1 colher de chá de sal

Cobertura:

- 1/2 xícara de manteiga sem sal
- 300g de cream cheese
- 1/2 xícara de creme de coco
- 2-3 xícaras de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 175°C.

Forre as forminhas de muffin com papel.

Coloque farinha, fermento e sal juntos e deixe de lado.

Bata o açúcar e os ovos juntos em velocidade alta até ficarem fofos (cerca de 6-7 minutos). Com um mixer, despeje o creme de coco e o óleo e bata até que fique homogêneo.

Agora, bata os ingredientes secos com leite e acrescente a outra mistura.

Ponha a massa nas forminhas e preencha até 3/4 da altura.

Ponha no forno e espere entre 20-25 minutos e deixe esfriar completamente antes de colocar a cobertura.

Cobertura:

Bata o creme de leite e a margarina em velocidade média até ficar branco.

Acrescente o creme de coco aos poucos e bata até ficar homogêneo.

Em baixa velocidade, adicione o açúcar e bata por 2-3 minutos até ficar macio.

Cubra os cupcakes e decore com flocos de coco, se desejar.



CUPCAKE DE MAÇÃ CARMELIZADA

INGREDIENTES

Cupcake:

- 1 xícara de margarina sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 3/4 xícaras de farinha para bolo
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1/3 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de maçã em pó
- 1 maçã inteira

Cobertura:

- 1 barra de cream cheese
- Caramelo

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 175°C.

Forre as forminhas com papel.

Bata a margarina na bateteira em velocidade média, acrescente o açúcar e espere ficar clara e fofa.

Adicione os ovos, um de cada vez, e bata bem.

Peneire o pó de maçã, o sal e o fermento juntos e adicione metade da medida a mistura, batendo em velocidade baixa até ficar homogêneo, depois, ponha o purê de maçã, leite e baunilha e bata.

Preencha 3/4 das forminhas e asse por 17-20 minutos, ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar totalmente antes de acrescentar a cobertura de cream cheese e caramelo.



CUPCAKE DE UVA COM CREME DE NOZES

INGREDIENTES

Cupcake de baunilha

- 190g de farinha de trigo
- 1 1/4 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal marinho
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 2 ovos grandes
- 150g de açúcar granulada
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de soro de leite

Geleia de uva:

- 435g de uva
- 3 colheres de sopa de açúcar granulado
- 1 colher de sopa de suco de limão

Creme de nozes

- 1 1/3 xícara de nozes
- 2 1/4 xícaras de açúcar
- 110g de cream cheese
- 6 colheres de sopa de margarina sem sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Cupcake de baunilha:

Pré-aqueça o forno a 175°C.

Peneire a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal na mesma tigela e deixe de lado.

Bata os ovos com um fouet por aproximadamente 1 minuto até espumar e ficar claro. Após, coloque o óleo e mexa.

Acrescente açúcar e misture por mais 1 minuto. Você pode usar um mixer elétrico ou fazer manualmente.

Adicione a essência de baunilha e metade da farinha, batendo até ficar uma mistura homogênea.

Agora, ponha metade da medida do soro de leite e mexa até incorporar e, por fim, coloque os demais ingredientes secos e o resto da medida do soro de leite e misture por igual.

Despeje a massa nas forminhas e asse por 10-12 minutos, sempre lembrando de girar a forma.

Remova do forno assim que eles estiverem claros e fofos.

Geleia de uva

Misture as uvas, o açúcar e o suco de limão em uma panela pequena.

Deixe ferver e reduza o fogo de médio para baixo, deixando cozinhar por aproximadamente 30 minutos, mexendo constantemente até alcançar cerca de 100°C. Assim que a geleia engrossar, retire-a do fogo.

Espere esfriar por cerca de 5 minutos e transfira a mistura para um liquidificador. Bata até virar purê.

Ponha na geladeira e deixe esfriar completamente antes de usá-la.

Se, por algum motivo, sua geleia estiver muito líquida e não endurecer o suficiente, pode ser devido o tipo de uva que esteja usando. Nesse caso, depois de batê-la no liquidificador, retorne-a para a panela e mexa com 1 colher de sopa de amido de milho e 1 colher de sopa de água.

Deixe na panela por alguns minutos e mexa. Em seguida, tire do fogo e ponha na geladeira.

Creme de nozes

Bata as nozes em um liquidificador até quebrar. Você deve ter 1 xícara de nozes. Acrescente o açúcar.

Em uma tigela ou mixer, acrescente o cream cheese e a margarina, batendo em velocidade média/alta por 102 minutos, girando a tigela. Acrescente o açúcar e bata em velocidade baixa até incorporar e, então, aumente a velocidade para meio e mexa por 30 segundos. Acrescente as nozes esmagadas e a essência de baunilha e misture por mais 30 segundos.

Ponha para esfriar em um saco de confeitiro ou algo similar de sua preferência.

Como montar

Usando uma colher, abra um pequeno buraco no meio do cupcake e preencha com a geleia.

Tampe o buraco com o pedaço de cupcake. Em seguida, cubra o cupcake com o creme de nozes e decore com uvas e figos no topo.



CUPCAKE DE VINHO E UVA

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de gengibre em pó
- 1/4 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara de vinho moscatel
- 1/2 xícara de suco de abacaxi
- 3/4 xícaras de açúcar
- 1/4 xícara de margarina sem sal
- 2 ovos grandes
- 1 1/2 xícara de uva sem semente

Chantily de vinho moscatel:

- 1 xícara de vinho moscatel
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de creme de leite

PREPARO

Cupcake de uva

Peneire a farinha, o fermento, o bicarbonato e o gengibre em uma tigela média.

Misture o vinho e o suco de abacaxi em um pote pequeno.

Bata 3/4 xícaras de açúcar, manteiga e azeite de oliva em uma tigela grande até ficar homogêneo.

Adicione farinha e misture enquanto coloca o vinho e o suco em 3 adições cada, sempre mexendo até ficar homogêneo antes de por mais.

Preencha as forminhas até 2/3 de altura. Jogue as uvas na massa e deixe assar em 200°C por 20 minutos ou até o palito sair limpo.

Chantily de moscatel

Coloque o vinho e o açúcar para ferver em uma panela funda. Ajuste o fogo para médio e deixe ferver por 30 minutos antes de tirar do fogão e esperar esfriar em temperatura ambiente.

Bata o creme de leite até alcançar uma textura de chantily e adicione 1/3 xícara do moscatel que você fez.



CUPCAKE DE MANGA E BAUNILHA

INGREDIENTES

Cupcake

- 1 1/3 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1/4 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de sopa de sal
- 1/2 de margarina sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo grande
- 1/4 xícara de iogurte sabor de coco
- 3/4 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de baunilha

Cobertura

- 3/4 xícaras de margarina sem sal
- 1/2 xícara de manga pura
- 1/4 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha
- 2-4 xícaras de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento, bicarbonato e sal. Em um pote médio, bata a açúcar e a margarina. Acrescente o ovo, iogurte, leite e a essência de baunilha. Mexa tudo e, lentamente, acrescente os ingredientes secos até ficar uma massa homogênea.

Preencha 3/4 das forminhas e espere assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere o cupcake esfriar completamente antes de colocar a cobertura.

Para fazer a cobertura, mexa a margarina até ficar macia e acrescente a manga, sal e baunilha. Misture até ficar tudo encorpado. Acrescente um copo de açúcar por vez e bata até ficar homogêneo.



CUPCAKE DE MANGA E ABACAXI

INGREDIENTES

Cupcake

- 110g de margarina
- 200g de açúcar
- 2 ovos grandes
- 210g de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento
- 1 pitada de sal, APENAS se estiver usando margarina sem sal

270g de manga polpa/fruta

1 colher de sopa de abacaxi espremido

Cobertura:

225g de margarina sem sal

300g de açúcar

22-3 colheres de sopa de manga pura ou polpa

Pitada de sal

granulado para decorar, opcional

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake. Ponha a margarina e o açúcar em uma tigela grande e bata em velocidade média até a mistura ficar homogênea. Adicione os ovos. Não esqueça de raspar as laterais da tigela. Acrescente a farinha, o fermento e o sal e misture em baixa velocidade até que tudo fique bem encorpado. Coloque a manga e continue mexendo em velocidade baixa e aumente para a média, deixando bater por 30 segundos. Despeje a mistura nas forminhas em 3/4 de altura. Asse por 18-22 minutos até crescerem e ficarem dourados e ponha um palito no meio para verificar se estão prontos. Desenforme o mais rápido possível para que os papéis não descasquem dos cupcakes. Espere esfriar completamente e, com uma faca pequena, corte o meio dos cupcakes até o núcleo. Coloque 1 colher de sopa de abacaxi espremido no centro do cupcake e cubra com a massa que você retirou.

Cobertura:

Coloque a margarina e o açúcar em um pote grande e bata em baixa velocidade até que os ingredientes se misturem, então, aumente para a velocidade média.

Sem nenhum pedaço de açúcar visível, adicione o sal e 2 colheres de sopa de polpa e continue mexendo em velocidade média.

Se precisar de mais 1 colher de sopa de manga, adicione agora.

Depois, aumente a velocidade para o máximo e misture até que ficar completamente homogênea.

Coloque um bico estrela no saco de confeiteiro e esprema a cobertura em cima dos cupcakes, finalizando com granulado, se desejar.



CUPCAKE DE COCO E MANGA

INGREDIENTES

Coalhada de manga

- 2kg de manga fresca em cubos
- 1/4 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1-2 colheres de sopa de suco de limão
- 1/4 pó de gelatina
- 2 colheres de sopa de margarina sem sal

Cupcake

- 1 caixa de mistura para bolo branca
- 225g de nata
- 1/4 xícara de óleo vegetal
- 3 ovos
- 240g de creme de coco
- 1 pacote de coco ralado (opcional)

Cobertura:

- 3 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 1 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1-2 colheres de sopa de leite

PREPARO

Coalhada de manga:

Coloque a manga e o açúcar em um liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Despeje a manga em uma panela e cozinhe em fogo médio-alto até a mistura esquentar, mas sem ferver.

Bata os ovos em uma tigela e, em um pote separado, coloque o suco de limão e a gelatina para dissolver.

Quando a manga ficar pronta, acrescente-a aos ovos bem lentamente, sempre batendo. Em seguida, devolva a mistura para uma panela e cozinhe em fogo médio-alto, mexendo por cerca de 5-7 minutos. Nota: você saberá que a mistura está pronta quando desgrudar das laterais da panela.

Quando a coalhada estiver no ponto, remova do fogo e despeje a mistura da gelatina e a margarina, mexendo até dissolver.

Peneire a mistura em um pote de vidro. Isso irá remover qualquer vestígio de ovos que possam ter ficado durante o cozimento. Depois, cubra com plástico filme e ponha no refrigerador até que fique gelado e sólido, o que levará cerca de 3 horas.

Para os cupcakes:

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Misture a massa para bolo, creme de leite, óleo, ovos e o creme de coco em uma tigela grande. Preencha as forminhas em 1/2 de altura.

Asse por 30 minutos ou até o palito sair limpo e espere esfriar.

Para a cobertura: em um pote, bata a margarina até ficar cremosa. Lentamente, acrescente o açúcar até ficar homogêneo. Ponha baunilha e 1 colher de sopa de leite e continue mexendo. Ponha mais leite até alcançar a textura desejada.

Montando: Corte um pedaço do meio de cada cupcake e preencha com a coalhada de manga e cubra o buraco com a massa que retirou. Decore o cupcake e, se desejar, polvilhe um pouco de coco por cima.



CUPCAKE DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 210g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 1/4 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 ovos grandes
- 1 lata de abacaxi desidratado
- 1 receita de creme de coco

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel de cupcake nas forminhas. Em uma tigela média, misture a farinha, fermento e sal e deixe de lado. Em um pote separado, bata a margarina em velocidade média até ficar cremosa. Adicione o açúcar e continue batendo por 3 minutos. Em velocidade baixa, misture a baunilha. Coloque 1 ovo de cada vez e mexa bem. Bata o abacaxi até virar suco. Acrescente a farinha na mistura e mexa até ficar homogênea. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar por 5 minutos e desenforme. Coloque o creme de coco como cobertura.



CUPCAKE PINA COLADA

INGREDIENTES

- 210g de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 150g de açúcar mascavo
- 50g de açúcar cristalizada
- 115g de margarina sem sal
- 1 ovo grande
- 120ml de suco de abacaxi
- 120ml de leite de coco
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

Cobertura de coco

- 170g de margarina sem sal
- 360g de açúcar de confeiteiro
- 60ml de creme de leite
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de essência de coco
- sal a gosto

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel de cupcake nas forminhas.

Cupcakes: Em uma tigela média, misture a farinha, o fermento, bicarbonato e sal e deixe de lado.

Em uma tigela apropriada para microondas, derreta a margarina.

Misture o açúcar mascavo e o açúcar refinado. Bata o ovo, o suco de abacaxi, leite de coco e a essência de baunilha até ficar homogêneo.

Aos poucos, adicione os ingredientes secos e misture bem. Preencha 2/3 das forminhas e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar totalmente antes de por a cobertura.

Cobertura: Em um pote, bata a margarina em velocidade média, por 3 minutos, até ficar cremosa. Adicione o açúcar de confeiteiro, o creme, a baunilha e a essência de coco e bata por 1 minuto, aumentando para a velocidade máxima e bata por mais 3-4 minutos. Coloque mais açúcar de confeiteiro se a massa estiver muito líquida. Ponha sal se a massa estiver muito doce (geralmente 1/4 colher de sopa). Decore os cupcakes com a massa, pedaços de coco e abacaxi.



CUPCAKE SEX ON THE BEACH

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 3/4 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 pedaço de margarina sem sal
- 2 ovos grandes, batidos
- 2 colheres de sopa de licor de pêssigo
- 1 laranja, suco
- Cobertura
- 1 pedaço de margarina
- 22 a 3 xícaras de açúcar
- 1/4 xícara de suco de cranberry

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C e ponha papel de cupcake nas forminhas. Misture a farinha e o açúcar em uma tigela e faça um buraco no meio. Acrescente o leite, ovos, licor e o suco a mistura da farinha.

Usando uma colher grande, mexa gentilmente.

Despeje a mistura nas forminhas e deixe assar por 12 a 15 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar.

Para a cobertura, bata a margarina e o açúcar juntos até ficar homogêneo.

Acrescente o suco de cranberry e laranja na mistura e bata devagar.

Assim que encorpar, bata até ficar macio e fofo.

Decore os cupcakes com a mistura.



CUPCAKE AMARULA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
 - 115g de margarina
 - 2 ovos
 - 1.5 xícaras de farinha
 - 1 colher de sopa de fermento
 - 1/4 xícara de Amarula
 - 1/4 xícara de leite
- Creme de Amarula
- 4 xícaras de açúcar
 - 125g de margarina
 - 1/4 xícara de Amarula
 - Leite adicional

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel de cupcake nas forminhas. Em uma tigela, bata a margarina até ficar cremosa. Acrescente açúcar gradualmente e bata até ficar fofo e branco.

Ponha os ovos e mexa bem. Acrescente os ingredientes secos em duas partes com leite e Amarula.

Despeje a mistura nas forminhas (3/4 da altura) e espere assar por 20-25 minutos, ou até o palito sair sem massa.

Creme de Amarula

Bata a margarina por 2-3 minutos até ficar cremosa. Com o mixer ou a batedeira, acrescente açúcar e a Amarula.

Se a mistura não ficar cremosa o suficiente, acrescente um pouco mais de leite.



CUPCAKE VODCA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de margarina sem sal
- 3 xícaras de farinha
- 110g de creme de leite
- 55ml de vodka
- 55ml de licor de café
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de pó de baunilha ou 2 colheres de sopa de essência
- 1 colher de chá de sal
- 4 ovos grandes

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel de cupcake nas forminhas. Prepare uma tigela com farinha, fermento e sal e deixe de lado. Em outra tigela, bata a margarina e o açúcar, devagar por 2 minutos. Aumente a velocidade e bata por mais 2 minutos ou até ficar fofo. Acrescente 2 ovos, um de cada vez, mexendo bem e raspando as laterais com uma espátula, se necessário. Adicione metade da caixa de leite e bata, após, ponha mais 1 ovo e o restante do leite



CUPCAKE CREMOSO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 3 ovos grandes
- 2 colheres de sopa de xarope de açúcar
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de abóbora pura
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de tempero de abóbora
- 2 colheres de chá de canela
- 1 1/2 colheres de chá de fermento
- 3/4 colheres de chá de sal
- 3/4 xícara de leite

Cobertura

- 1 xícara de margarina sem sal
- 450g de cream cheese
- 6-7 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 1/2 colher de sopa de xarope de açúcar
- 1 colher de sopa de creme de leite

PREPARO

Para os cupcakes, pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas. Em uma tigela grande, misture o açúcar, óleo, ovos, xarope de açúcar e essência de baunilha. Bata em velocidade média até os ovos e o óleo ficarem homogêneos. Raspe as bordas da tigela se necessário.

Em outro pote, ponha os demais ingredientes e, em seguida, coloque a medida de leite e bata em velocidade baixa.

Encha 2/3 de altura das forminhas e deixe assar por 14-16 minutos. Teste os cupcakes inserindo um palito, se sair limpo, o cupcake está pronto.

Para a cobertura: bata a margarina por 1-2 minutos até ficar cremosa, em seguida, adicione o cream cheese e o creme de leite e bata por 2-3 minutos até ficar sem caroço. Lentamente, acrescente o açúcar de confeiteiro e o açúcar e bata até alcançar a consistência esperada.

Em um saco de confeiteiro, coloque uma ponta de estrela e decore os cupcakes.



CUPCAKE DE CHOCOLATE CHIFFON

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 3 ovos grandes
- 2 colheres de sopa de xarope de ácer
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de abóbora pura
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de tempero de abóbora
- 2 colheres de chá de canela
- 1 1/2 colheres de chá de fermento
- 3/4 colheres de chá de sal
- 3/4 xícara de leite

Cobertura

- 1 xícara de margarina sem sal
- 450g de cream cheese
- 6-7 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 1/2 colher de sopa de xarope de ácer
- 1 colher de sopa de chantilly

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e coloque papel nas forminhas de cupcake.

Em uma tigela, misture a farinha, fermento e sal e deixe de lado.

Coloque água quente e cacau em pó numa tigela pequena e mexa até ficar encorpado.

Coloque 140g de açúcar e as gemas de ovo em um pote e bata em velocidade alta por 2 minutos ou até ficar com o aspecto amarelo claro. Coloque a mistura de cacau, óleo e essência de baunilha e volte a bater.

Agora, bata as claras e bitartano de potássio em velocidade alta até ficar espumoso. Reduza a velocidade e adicione o restante do açúcar e torne a bater em velocidade máxima por mais 2 minutos.

Junte as duas misturas e bata bem até que fique tudo homogêneo.

Em seguida, despeje a massa nas forminhas e deixe assar por aproximadamente 30 minutos ou até o palito sair limpo.

Retire do forno, espere esfriar e ponha a cobertura.



CUPCAKE DE BROWNIE

INGREDIENTES

- 140g de margarina sem sal
- 1/4 de cacau em pó
- 90g de chocolate, picado
- 2/3 xícaras de água quente
- 1 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 ovos grandes
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara de nozes tostadas e picadas
- 1/3 xícara de chocolate meio amargo
- 1 pote de sorvete de baunilha
- 1/4 xícara de calda de chocolate
- 2 colheres de sopa de confete colorido
- Cerejas

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Misture a margarina, cacau e o chocolate. Coloque água quente e espere por 5 minutos. Bata até ficar homogêneo e, em seguida, bata o açúcar, baunilha e os ovos. Mexa, também, a farinha, sal, fermento e bicarbonato antes de inserir as nozes e os pedaços de chocolate. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por cerca de 22-24 minutos ou até o palito sair limpo. Quando os cupcakes esfriarem, abra um pequeno buraco em seu centro e preencha de sorvete. Despeje a calda quente por cima do sorvete e coloque um pouco de confete.



CUPCAKE DE MÁRMORE

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 2 ovos grandes
- 2/3 xícaras de açúcar
- 170g de margarina sem sal
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de cacau

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Mexa a farinha, fermento e o sal em uma tigela.

Bata os ovos e o açúcar em uma bateteira, por cerca de 2 minutos, até ficar homogêneo e, lentamente, acrescente a margarina e a essência de baunilha.

Em velocidade baixa, acrescente os ingredientes secos e, em seguida, o leite. Cuidado para não bater em excesso.

Remova 1 xícara da massa e coloque o cacau. Preencha as forminhas alternando entre a mistura de chocolate e a mistura amarela.

Deixe assando por 18-20 minutos e teste com o palito para ver se estão no ponto.

Espere os cupcakes esfriarem por 10 minutos e então remova a forma.

Decore se desejar.



CUPCAKE DE LIMÃO COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 2 ovos grandes
- 2/3 xícaras de açúcar
- 3/4 xícara de margarina sem sal
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de leite
- Creme
- 1 1/3 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 1/2 colher de sopa de raspa de limão
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 corante alimentício verde
- 6 morangos cortados ao meio
- Açúcar verde
- Menta fresca

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Mexa a farinha, fermento e o sal em uma tigela.

Bata os ovos e o açúcar em uma bateteira, por cerca de 2 minutos, até ficar homogêneo e, lentamente, acrescente a margarina e a essência de baunilha.

Em velocidade baixa, acrescente os ingredientes secos e, em seguida, o leite. Cuidado para não bater em excesso.

Asse por 30 minutos ou até o palito sair limpo e espere por 10 minutos antes de desenformar. Deixe esfriar.

Para o creme: Bata o açúcar de confeiteiro e as raspa de limão e, em seguida, adicione o suco de limão e bata até ficar cremoso. Se necessário, coloque mais 1 colher de sopa de suco, mas cuidado para não perder a consistência.

Para o recheio: Remova a massa do centro do cupcake e coloque uma fatia de morango. Cubra com o creme e polvilhe açúcar verde e menta.



CUPCAKE DE CANECA DE TIRAMISU

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de margarina sem sal

3/4 xícara de farinha de bolo

3/4 colher de chá de fermento

1/4 colher de chá de sal

2 ovos grandes

2/3 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de leite

3/4 colher de chá de essência de baunilha

1/2 xícara de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara de licor de café

1 colher de sopa de pó de café

1 colher de sopa de cacau em pó

1/4 xícara de água quente

1 xícara de queijo mascarpone

1/2 xícara de creme de leite

cacau ou chocolate para enfeite, opcional.

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e separe 6 xícaras/canecas que podem ir para o forno.

Misture a farinha, fermento e sal e deixe de lado. Em outro pote, bata os ovos em velocidade média/alta por 4 minutos até ficar claro. Adicione o açúcar e bata por mais 4 minutos. Reduza a velocidade e acrescente a farinha. Em seguida, bata a margarina, leite e a baunilha.

Despeje a mistura e asse por 25-30 minutos, até que o topo fique dourado e o palito saia limpo.

Enquanto os cupcakes estão assando, misture 1/4 xícara de açúcar de confeiteiro, licor, pó de café, cacau e água quente e mexa até dissolver. Quando o cupcake sair do forno, faça 8-10 furos em cada um usando um espeto ou palito. Derrame o café por cima dos cupcakes e espere esfriar completamente. Quando eles estiverem frios, bata o mascarpone com o creme de leite e o restante do açúcar de confeiteiro com mais 1/4 de baunilha até que ganhe forma.

Ponha a mistura nos cupcakes e decore com cacau ou chocolate, se desejar.



CUPCAKE S'MORES

INGREDIENTES

- 3/4 xícara de farinha de trigo
- 3/4 xícara de biscoito graham
- 1 1/4 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 170g de margarina sem sal
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2/3 xícara de leite

Recheio:

- 225g de chocolate
- 1/3 xícara de creme de leite
- 1 colher de sopa de xarope de milho

Cobertura de merengue

- 4 ovos, claras
- 2/3 xícara de açúcar
- 1/8 colher de chá de bitartário
- pedaços de chocolate para decoração

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de muffin.

Misture a farinha, as bolachas Graham, fermento e sal e deixe de lado.

Bata a margarina e o açúcar mascavo em velocidade média até ficar homogêneo e, então, aumente a velocidade e continue batendo, raspando as laterais da tigela.

Acrescente os ovos e a baunilha e mexa.

Despeje a massa nas forminhas, enchendo 2/3 de altura e deixe assar por 25 minutos. Espere 5 minutos antes de desenformar e deixar esfriar.

Para o recheio: misture o chocolate, creme e milho em uma tigela média e ponha no microondas por 30 segundos, mexendo entre os intervalos até que esteja tudo derretido.

Deixe de lado e espere 30 minutos até esfriar.

Para o merengue: em banho maria, no fogão, ponha as claras, o açúcar e o bitartário, mexendo até que o açúcar dissolva e as claras fiquem fofas. Transfira para outra tigela e continue mexendo com um fouet ou em uma bateteira em alta velocidade até que o merengue alcance o ponto certo.

Montagem: coloque o chocolate em um saco de confeiteiro e ponta de ferro e fure o cupcake, espremendo o recheio até que transborde para fora. E, para finalizar, cubra os cupcakes com merengue e uma tocha de cozinha, queime brevemente a cobertura.



CUPCAKE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 3/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de sal
- 170g de margarina sem sal
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 1 ovo grande
- 1 gema de ovo grande
- 1 colher de chá de raspas de limão
- 2 1/2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de coalhada de limão
- 2 claras de ovos
- 1/3 xícara de amido de milho
- balinhas de limão para decoração, opcional

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e ponha papel nas forminhas de muffin.

Misture a farinha, fermento e 3/4 colher de chá de sal. Bata a margarina e o açúcar em velocidade média até ficar homogêneo.

Bata as gemas e a raspa de limão com baunilha. Reduza a velocidade e acrescente a farinha lentamente, junto do leite.

Despeje a massa nas forminhas e asse por 20-25 minutos ou até que o palito saia limpo do centro de cada cupcake. Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Coloque a coalhada de limão em um saco de confeiteiro e insira dentro do cupcake.

Misture as claras com o amido de milho e 1/2 xícara de açúcar com 1 colher de chá de baunilha e uma pitada de sal em um suporte de metal, dentro de uma panela com água fervente. Bata por 7 minutos e retire do fogo, batendo por mais 2 minutos.

Monte a cobertura e ponha balinhas, se desejar.



CUPCAKE DE ABACAXI INVERTIDO

INGREDIENTES

- 1 1/3 xícaras de farinha de trigo
- 2/3 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento
- 2/3 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Pitada de sal
- 1 ovo grande

Recheio:

- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras com abacaxi cortado
- 1/2 xícara de açúcar mascavo

Cobertura:

- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 5 colheres de chá de suco de abacaxi
- 6 cerejas cortadas ao meio para decorar
- fatias de abacaxi para decorar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e ponha papel nas forminhas de muffin.

Misture a farinha, fermento e 3/4 colher de chá de sal. Bata a margarina e o açúcar em velocidade média até ficar homogêneo.

Bata as gemas e a raspa de limão com baunilha. Reduza a velocidade e acrescente a farinha lentamente, junto do leite.

Despeje a massa nas forminhas e asse por 20-25 minutos ou até que o palito saia limpo do centro de cada cupcake. Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Coloque a coalhada de limão em um saco de confeiteiro e insira dentro do cupcake.

Misture as claras com o amido de milho e 1/2 xícara de açúcar com 1 colher de chá de baunilha e uma pitada de sal em um suporte de metal, dentro de uma panela com água fervente. Bata por 7 minutos e retire do fogo, batendo por mais 2 minutos.

Monte a cobertura e ponha balinhas, se desejar.



CUPCAKE DE CHOCOLATE ASTECA

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa de margarina
- 1/2 xícara de cacau
- 1/3 xícara de café
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de canela
- 3/4 colher de chá de pimenta ancho
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta caiena
- 1/3 xícara de nata
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Glace

- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 60g de chocolate
- 1 colher de chá de mel
- pimenta ancho
- pimenta seca para decoração, opcional

PREPARO

Aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake.

Misture a margarina, cacau, café e 1/3 xícara de água no microondas, cobrindo com plástico filme. Ligue por 1 minuto na potência máxima ou até a margarina derreter.

Enquanto isso, junte a farinha, o açúcar mascavo, canela, pimenta ancho, fermento, bicarbonato e pimenta caiena em outro pote. Bata a nata com os ovos e a baunilha em uma tigela pequena. Coloque a mistura quente de cacau nos ingredientes secos e junte com a nata até ficar homogênea. Preencha 2/3 das forminhas e coloque para assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Para o glacê: misture a margarina, chocolate, mel, pimenta ancho e sal em um recipiente e ponha no microondas com plástico filme. Espere derreter e misture. Deixe esfriar por 15-20 minutos e então despeje no topo de cada cupcake. Decore com pimentas, se desejar.



CUPCAKE DE BANANA E NOZES

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 110g de margarina sem sal
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de nata
- 1 1/2 colheres de chá de essência de baunilha
- 2 ovos grandes
- 2 bananas grandes cortadas e esmagadas
- 3/4 xícara de nozes

Cobertura de melaço:

- 110g de cream cheese
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de melaço
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de leite integral

PREPARO

Aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake.

Misture a farinha, fermento, bicarbonato e sódio e deixe de lado. Em outra tigela, junte a margarina e o açúcar, bata e coloque a nata e a essência de baunilha. Lentamente, acrescente os ovos. Junte as misturas e mexa até ficar homogêneo.

Acrescente as bananas e 1/2 xícara de nozes. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo. Remova os cupcakes e espere esfriar antes de por a cobertura.

Para a cobertura: em uma tigela grande, coloque o cream cheese e a margarina, batendo até ficar homogêneo. Acrescente o melaço e mexa de novo. Junte com o açúcar de confeiteiro, leite e baunilha.

Montagem: com os cupcakes frios, coloque a cobertura e polvilhe com nozes.



CUPCAKE DE CHEESECAKE

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de biscoito graham
- 1/4 xícara de açúcar
- 1/4 colher de chá de canela
- 1/3 xícara de margarina sem sal

Cupcakes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de bicarbonato
- pitada de sal marinho
- 170g de margarina sem sal
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos grandes
- 3/4 xícara de nata
- 1/2 xícara de leite

Recheio:

- 225g de cream cheese
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1/3 xícara de nata
- 1/2 colher de chá de suco de limão
- 1 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- biscoito graham, pedaços para decoração

PREPARO

Aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake.

Misture a bolacha, o açúcar, canela e a margarina em um pote pequeno. Coloque um pouco de bolacha em cada forminha de muffin e pressione. Deixe assar por 7 minutos e espere esfriar.

Para os cupcakes: misture a farinha, fermento, bicarbonato e sal. Com um mixer ou uma batedeira, bata a margarina e o açúcar juntos até que fique cremoso. Acrescente os ovos e a baunilha. Junte o leite e a nata e coloque a farinha na mistura.

Para o recheio: bata o cream cheese e o açúcar por 3 minutos. Acrescente os ovos e mexa até ficar homogêneo. Coloque a mistura dentro de um saco de confeiteiro com ponta de ferro e fure os cupcakes, preenchendo até a boca.

Deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo e espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura: bata o cream cheese e a margarina em velocidade média por 2 minutos. Acrescente a nata e o suco de limão e, em velocidade reduzida, coloque o açúcar de confeiteiro.

Decore os cupcakes como desejar.



CUPCAKE CÍTRICO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

Cobertura:

- 2/3 xícara de chocolate branco
- 2 colheres de chá de gordura vegetal
- 225g de cream cheese
- 2 colheres de sopa de suco de laranja
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- pitada de sal
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro

Cupcakes:

- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de sal
- 110g de margarin
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 ovo grande
- 2 gemas
- 1/2 laranja, cortada
- 1 1/2 colheres de sopa de laranja
- Balas, cereal e gotinhas de chocolate para decoração

PREPARO

Aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake.

Para a cobertura: coloque os pedaços de chocolate em um recipiente e derreta no microondas, configurando em potência máxima e 40-50 segundos. Repita o processo se necessário.

Com a batedeira na velocidade baixa, bata o cream cheese por 1 minuto. Junte o chocolate, suco de laranja, baunilha e o sal até ficar homogêneo e, em seguida, coloque o açúcar de confeiteiro. Cubra com plástico filme e deixe de lado.

Para os cupcakes: junte a farinha, fermento e 1/2 colher de chá de sal em um pote. Em outro pote, bata a margarina em velocidade alta e coloque o açúcar, baunilha e 1/4 colher de chá de sal. Reduza a velocidade para bater a nata e o suco. Acrescente a farinha e mexa bem.

Despeje a massa em cada forminha e deixe assando por aproximadamente 20 minutos, ou até o palito sair limpo. Tire do forno e espere 10 minutos antes de desenformar.

Montagem: Com uma espátula pequena, espalhe a cobertura e polvilhe os doces por cima para decorar.



CUPCAKE COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de fermento
- 110g de margarina sem sal
- 1/3 xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo grande
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de pedaços de chocolate pequeno

Bolo marrom:

- 3/4 colher de chá de fermento
- 2 ovos grandes
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 6 colheres de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1/3 xícara de leite
- Cobertura de chocolate:
- 2 colheres de sopa de cacau
- 1 colher de sopa de margarina
- pitada de sal
- 3/4 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de leite

PREPARO

Aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake.

Para a massa do biscoito: junte farinha, sal e fermento e deixe de lado. Bata a margarina e os dois tipos de açúcar juntos em velocidade média até ficar cremosa.

Acrescente os ovos e a baunilha, mexa e despeje os pedaços de chocolate.

Coloque 1 colher de chá de biscoito em cada forminha e pressione. Deixe assar por 12-15 minutos até que fique dourado e o palito saia limpo. Espere esfriar.

Para o bolo marrom: misture farinha, fermento e sal. Em outro pote, bata os ovos e o açúcar mascavo até ficar cremoso e coloque a margarina e baunilha. Em seguida, acrescente o leite e a mistura da farinha.

Deixe assar por 10-12 minutos, ou até o palito sair limpo, e espere os cupcakes esfriarem por mais 10 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura: pegue cacau e margarina e misture em um recipiente até ficar homogêneo. Em seguida, coloque baunilha e sal. Continue mexendo em velocidade baixa e coloque o açúcar de confeiteiro e o leite, por fim, aumentando a velocidade.

Preencha um saco de confeitar com uma estrela na ponta e ponha a cobertura nos cupcakes.



CUPCAKE DE AMENDOIM TORRADO - COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 1/4 colheres de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 3 ovos grandes
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 10 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de baunilha
- 3/4 xícara de leite integral
- 2 xícaras de amendoim

Cobertura de torrão:

- 4 xícaras de marshmallow
- 1/2 xícara de creme de amendoim
- pitada de sal

Cobertura de chocolate

- 170g de chocolate ao leite
- 110g de chocolate meio amargo picado
- 2 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1/4 xícara de leite integral
- 110g de margarina
- 1 colher de sopa de baunilha

PREPARO

Aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcake.

Misture a farinha, fermento e sal e deixe de lado. Em outro pote, bata os ovos e os dois tipos de açúcar até ficar homogêneo. Gradualmente, acrescente a margarina e a essência de baunilha. Em baixa velocidade, vá adicionando a farinha e coloque o amendoim.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assando por 20-22 minutos. Espere esfriar por 10 minutos e desenforme.

Para a cobertura de torrão: bata os marshmallows, amendoim, margarina e sal e deixe de lado.

Cobertura de chocolate: ponha os dois tipos de chocolate em um microondas e configure 1 minuto. Repita esse processo quantas vezes forem necessárias até que o chocolate derreta, sempre mexendo entre os intervalos. Acrescente o açúcar de confeiteiro, leite, margarina, baunilha e 1/2 colher de chá de sal e bata até ficar cremoso.

Despeje o torrão em cada cupcake e finalize com a cobertura de chocolate. Decore com amendoins.



CUPCAKE DE GENGIBRE COM MANGA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Para o xarope de gengibre:

- 1 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 pedaço de gengibre

Para os cupcakes:

- 1 3/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de gengibre
- 2 colheres de chá de canela
- 1/4 xícara de cravo
- 3/4 xícara de açúcar mascavo
- 50g de margarina sem sal
- 2 ovos grandes
- 6 colheres de sopa de mel
- 3/4 xícara de água

Manga caramelizada:

- 2 xícaras de margarina
- 1-2 colheres de sopa de mel
- 3 mangas cortadas
- 6 gemas de ovo
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma panela e cozinhe até o açúcar derreter. Tire do fogo e espere 30 minutos. Retire o gengibre após o uso.

Para os cupcakes: pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake.

Misture a farinha, fermento, bicarbonato, sal, gengibre, canela e o cravo em uma tigela média. Misture a margarina, o açúcar mascavo, ovo e o mel em outro pote e coloque um pouco de água. Em seguida, ponha os ingredientes secos.

Preencha 1/3 de altura de cada forminha e deixe assar por 15-18 minutos, ou até o palito sair limpo. Faça alguns furos no topo e molhe com xarope de gengibre. Deixe os cupcakes esfriarem.

Para a manga caramelizada: derreta duas colheres de sopa de margarina em uma panela, acrescente mel e as mangas e deixe cozinhar até ficar caramelizada. Transfira para um liquidificador e bata até ficar cremoso. Ponha tudo em uma tigela e junte as gemas de ovo, batendo por 5 minutos até ficar homogêneo.

Em banho maria, coloque o açúcar e o xarope. Deixe o fogo em temperatura média/alta e espere esquentar, mas não ferver. Acrescente um pouco do xarope nos ovos e deixe a batedeira no máximo, batendo por alguns segundos. Repita o processo até que o xarope esteja completamente encorpado. Acrescente margarina, baunilha e, lentamente, as mangas.

Coloque a manga caramelizada em cada cupcake e polvilhe gengibre por cima.



CUPCAKE DE LARANJA E CHOCOLATE COM PISTACHE

INGREDIENTES

- 1 colher de chá de farinha, se necessário.

Bolo:

- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de cacau
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 xícara de água
- 1/3 xícara de óleo
- 2 colheres de sopa de suco de laranja
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de laranja raspada

Cobertura:

- 1/2 xícara de margarina
- 2/3 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de pistache
- 2 colheres de sopa de água quente
- 30g de chocolate amargo

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C. Polvilhe com um pouco de farinha as forminhas e ponha o papel.

Misture a farinha, açúcar, cacau, fermento e sal em uma tigela. Ponha 1 xícara de água fria, óleo, suco de laranja e baunilha e bata em velocidade média/baixa até ficar homogêneo. Coloque as raspas de laranja e despeje a massa nas forminhas. Deixe assar por 20 minutos e retire do forno. Espere 30 minutos antes de desenformar.

Bata a margarina em um pote e adicione o açúcar de confeiteiro até que fique cremoso. Acrescente água aos poucos até alcançar a consistência desejada.



CUPCAKE ANJO DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 receita de bolo dos anjos

- 1 xícara de água
- 1/4 xícara de suco de limão
- 2 colheres de sopa de limão raspado

Limão cremoso:

- 2 xícaras de creme de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de raspas de limão
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1 colher de sopa de gelatina neutra
- 4 colheres de sopa de suco de limão

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de muffin. Prepare a massa de bolo dos anjos e acrescente água, raspas de limão e suco de limão, batendo lentamente por 30 segundos. Espere a mistura ficar fofa. Despeje a mistura nas forminhas e espere 15-18 minutos até que estejam prontas e douradas.

Cobertura:

Deixe os fouets da batedeira no freezer por 30 minutos. Coloque o creme de leite, açúcar, gelatina e baunilha em um pote e bata em velocidade média por 2 minutos. Acrescente as raspas de limão e o suco de limão. Prove e coloque mais suco de limão se necessário.

Despeje sobre os cupcakes com o auxílio de um saco de confeiteiro e polvilhe doces cristalizados.



CUPCAKE DE BROWNIE COM COBERTURA GELADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cupcake de brownie:

- 1 massa de bolo para brownie
- ingredientes para a massa do brownie

Cobertura com pedaços de chocolate:

- 1/2 xícara de margarina
- 3/4 xícaras de açúcar mascavo
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 1/4 xícara de farinha
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 xícara de leite
- 1 pacote de chocolate

PREPARO

Unte as forminhas de cupcake e coloque papel.

Siga as instruções da massa para bolo e despeje nas forminhas. Deixe assar a 160°C por 22-26 minutos e espere esfriar.

Gentilmente, use uma faca para retirar os cupcakes das formas para fazer a cobertura.

Cobertura: bata a margarina e os dois tipos de açúcar em velocidade média até ficar cremoso. Acrescente a baunilha, sal e farinha e mexa até ficar homogêneo. Por fim, coloque o leite. Decore os cupcakes com a mistura e ponha na geladeira para esfriar antes de comer.



CUPCAKE DE MORANGO COM COBERTURA DE SORVETE

INGREDIENTES

- Sorvete de morango (descongele por algumas horas)
- 1 receita de cookies
- Cobertura de morango:
- Chantily
- Morangos frescos

PREPARO

Coloque papel nas forminhas de cupcake.

Prepare e asse os cookies de acordo com a sua receita favorita e despeje nas forminhas de muffin.

Espere esfriar por 30 minutos.

Coloque uma bola de sorvete no topo de cada cookie e deixe gelar por 2 horas.

Desenforme, ponha um morango no topo como decoração e sirva imediatamente.



CUPCAKE DE CHOCOLATE QUENTE MEXICANO

INGREDIENTES

- Massa cremosa para bolo de chocolate

Cobertura:

- 1 lata de chantily
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela

PREPARO

Misture todos os ingredientes da receita, batendo em velocidade baixa por 30 segundos e média por mais 2 minutos.

Despeje a massa nas forminhas e asse de acordo com as instruções na caixa. Espere esfriar.

Para fazer a cobertura, bata o chantily, açúcar e canela em velocidade média por 30 segundos ou até alcançar a consistência desejada.



CUPCAKE COM CREME DE LARANJA

INGREDIENTES

Cupcake:

- 1 caixa de massa pronta de bolo de laranja

Cobertura:

- 1 lata de chantily
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- raspas de laranja extra para decoração, opcional

PREPARO

Cupcake: Siga as instruções da caixa da massa de bolo e despeje a mistura nas forminhas. Deixe assar pelo tempo descrito na caixa.

Cobertura: Misture todos os ingredientes e bata em velocidade média até ficar cremoso. Decore os cupcakes!



CUPCAKE DEVIL'S DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cupcake:

- 3/4 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de fermento
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/4 xícara de cacau
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1/2 xícara de creme de leite

Cobertura:

- 1/2 xícara de chocolate meio amargo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2/3 xícara de creme de leite
- pedaços de chocolate

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Misture a farinha, fermento, açúcar, cacau, ovos e margarina. Mexa até que fique tudo homogêneo e despeje a massa nas forminhas.

Deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Tire do forno e espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar.

Cobertura:

Em banho maria, no fogão, derreta o chocolate. Tire do fogo e espere por 2 minutos. Misture o creme de leite e o açúcar até ficar homogêneo.

Ponha a cobertura nos cupcakes e deixe na geladeira antes de comer.



CUPCAKE DE NUTELLA COM NOZES

INGREDIENTES

Cupcake:

- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1/4 xícara de leite
- 1/4 xícara de café
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1 xícara de creme de leite
- 2 xícaras de farinha
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de cacau
- 1/4 xícara de chocolate amargo
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 370g de Nutella

Creme de Nutella:

- 4 ovos
- 1 1/2 xícaras de margarina
- 1/2 xícara de Nutella
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/8 colher de chá de sal
- 2 colher de chá de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Misture os ovos, óleo, leite, café, baunilha e creme de leite mexendo até que fique homogêneo.

Em outro pote, peneire a farinha, açúcar, cacau, sal e o fermento. Junte com a mistura dos ovos e mexa bem. Despeje a massa nas forminhas e coloque uma colher de Nutella no centro de cada cupcake.

Deixe assar por 14-16 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por alguns minutos e desenforme.

Creme de Nutella:

Misture os ovos, açúcar e o sal por cerca de 3 minutos, até que o açúcar dissolva e esteja quente. Cuidado para não deixar as claras cozinhareem.

Transfira a mistura para outro pote e comece batendo em velocidade baixa e aumente gradualmente até a mais rápida até que a textura engrosse.

Agora, pegue a margarina e acrescente, batendo em velocidade média. A margarina faz a mistura se desfazer, mas não se assuste, continue batendo que ela voltará a forma desejada.

Acrescente o açúcar e continue batendo. Em seguida, ponha baunilha e Nutella e mexa até ficar homogêneo.

Coloque a pasta pronta sobre os cupcakes.

Para decoração (opcional), polvilhe noes e coloque um pedaço de Ferrero Rocher.



CUPCAKE DE CONFETE

INGREDIENTES

Cupcake:

- 3/4 xícara de farinha de trigo
- 3/4 xícara de farinha de bolo
- 3/4 xícara + 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/4 xícara de confete colorido

Creme de baunilha:

- 1 xícara de margarina
- 2 1/2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- Confetes coloridos

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Em uma tigela, misture as farinhas, açúcar, fermento, sal e margarina. Bata em velocidade baixa até ficar homogêneo.

Acrescente os ovos, leite, baunilha e misture mais um pouco. Jogue bastante confete e mexa com uma espátula.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar completamente antes de por a cobertura.

Cobertura: Bata a margarina por 5 minutos até ficar cremosa e coloque o açúcar e a baunilha, gradualmente. Decore os cupcakes com a mistura e polvilhe confete por cima.



CUPCAKE DE CHOCOLATE E CEREJA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa pronta de chocolate
- 1 xícara de iogurte de cereja

Recheio:

- 1 pote de cream cheese
- 3 colheres de sopa de cacau
- Cerejas

PREPARO

Misture a massa com os demais ingredientes e bata em velocidade média. Despeje a mistura nas forminhas e deixe assar por 20-22 minutos em 180°C.

Para a cobertura, bata o cream cheese e o cacau em velocidade média. Caso o creme esteja muito mole, acrescente um pouco de amido de milho. Decore com cerejas se desejar.



CUPCAKE S'MORES RECHEADO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 8 colheres de sopa de margarina
- 1/3 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de leite
- 3/4 xícara de bolacha de mel
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de canela

Recheio:

- 3/4 xícara de Nutella

Cobertura:

- 2 ovos
- 1/4 xícara de água
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 colher de chá de bitartarato
- 1/8 colher de chá de sal
- 1 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de marshmallow

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Misture a margarina e os dois tipos de açúcar até ficar homogêneo. Em seguida, acrescente a baunilha e os ovos.

Em outro pote, coloque a farinha, biscoito, fermento, bicarbonato, sal e canela e mexa. Em velocidade baixa, acrescente o leite e a mistura de margarina.

Despeje nas forminhas e deixe assando por 18-22 minutos ou até o palito sair limpo.

Retire do forno e espere 5 minutos antes de desenformar.

Quando os cupcakes estiverem frios, use uma faca para remover o centro dos cupcakes e preencha com 1 colher de sopa de Nutella em cada um.

Para a cobertura: Numa panela, no fogão, misture os ovos com água, amido de milho, açúcar, bitartarato, sal e mexa.

Antes de começar a ferver, retire do fogo e mexa por mais 2 minutos até a mistura ganhar forma.

Coloque num saco de confeiteiro com uma estrela na ponta e decore os cupcakes.



CUPCAKE GOTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 340g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 xícara de mini chocolate
- 1 3/4 xícaras de farinha
- 3/4 xícara de chocolate Hershey's
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 2/3 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Primeiro, prepare a porção de cream cheese. Comece batendo o cream cheese e 1/2 xícara de açúcar e acrescente um ovo em seguida. Depois, coloque os pedaços de chocolate e deixe de lado. O próximo passo é fazer a massa de chocolate: bata o óleo e o açúcar, acrescente leite e a essência de baunilha e bata até ficar homogêneo. Acrescente farinha, cacau, fermento, sal e misture bem.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 30-35 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar e sirva.



CUPCAKE LIMÃO E CERVEJA

INGREDIENTES

- 340g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 xícara de mini chocolate
- 1 3/4 xícaras de farinha
- 3/4 xícara de chocolate Hershey's
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 2/3 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C.

Misture a margarina, açúcar, ovos e ponha a baunilha e mexa bem. Em seguida, coloque farinha, fermento e sal e bata até que a mistura fique homogênea e então coloque metade de uma lata de cerveja, misture e coloque o resto da cerveja.

Deixe a massa nas forminhas e deixe assando por 16-18 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 2 minutos antes de desenformar.

Quando estiver frio, use uma colher de chá para remover o núcleo dos cupcakes. Dentro de um saco de confeiteiro, coloque creme de limão e esprema nos cupcakes.

Para cobertura: bata a margarina até ficar cremosa e acrescente 1 xícara de açúcar. Coloque essência de coco e misture mais um pouco. Em seguida, decore os cupcakes.



CUPCAKE REDEMOINHO DE CANELA

INGREDIENTES

- 340g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 xícara de mini chocolate
- 1 3/4 xícaras de farinha
- 3/4 xícara de chocolate Hershey's
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 2/3 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Misture a margarina, açúcar, canela, fermento, bicarbonato e mexa bem.

Em seguida, coloque os ovos, baunilha, creme de leite e leite e bata em velocidade média.

Coloque canela e açúcar num pote pequeno e deixe de lado.

Ponha uma colher de sopa da massa em cada forminha, coloque um pouco de canela e açúcar e cubra com o resto da massa.

Deixe assando por 16-18 minutos ou até o palito sair limpo e espere esfriar por 1 minuto antes de desenformar.

Para a cobertura: bata a margarina até ficar cremosa, acrescente o açúcar, canela, baunilha e 1 colher de sopa de água.

Coloque mais água, se necessário, até chegar no ponto desejado.



CUPCAKE DE CHOCOLATE AERADO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de margarina
- 1/3 xícara de creme de amendoim
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de cacau
- 3 1/4 xícaras de farinha
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de fermento
- 2 ovos
- 1 3/4 xícaras de leite
- 3/4 xícaras de chocolate aerado

Cobertura:

- 3/4 xícaras de margarina
- 1/2 xícara de creme de amendoim
- 3/4 xícaras de cacau
- 3 xícaras de açúcar

Decoração:

- 1/2 xícara de chocolate aerado

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Misture a margarina e o creme de amendoim até ficar homogêneo.

Acrescente os demais ingredientes exceto o chocolate, esse deverá ser posto por último e não deve ser batido.

Em seguida, despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 14 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar completamente antes de colocar a cobertura.

Cobertura:

Bata a margarina e o creme de amendoim, depois, adicione cacau, açúcar e leite.

Se estiver muito grosso, coloque um pouco mais de leite até chegar na consistência desejada.

Decore os cupcakes com o creme e um pedaço de chocolate por cima.



CUPCAKE DE CERVEJA PRETA E CREME DE UÍSQUE

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha integral
- 1-1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 3/4 xícara de cacau
- 1-1/2 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de café
- 340ml de cerveja preta
- 1/2 xícara de leite integral
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de sopa de baunilha
- 3 ovos grandes
- 3/4 xícara de iogurte natural
- 1 xícara de margarina
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de uísque

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Misture os dois tipos de açúcar, cacau, fermento, sal e café e deixe de lado.

Em outra tigela, coloque a cerveja, o uísque, leite, baunilha, ovos, óleo e iogurte. Depois, junte com a mistura seca e mexa até ficar homogêneo. Despeje a massa em cada forminha e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere o cupcake esfriar e decore.

Cobertura:

Bata a margarina em velocidade média até ficar cremosa e, então, acrescente o açúcar.

Assim que estiver encorpado, coloque uísque, baunilha e sal e bata até ficar fofo. Coloque a cobertura no cupcake e sirva.



CUPCAKE DE AMÊNDOA E CEREJA

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colheres de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 2 ovos
- 1 1/2 colheres de chá de essência de amêndoa
- 1 xícara de leite

Cobertura de cereja:

- 1 xícara de margarina
- 3 1/2 xícaras de açúcar
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de essência de amêndoa
- 1 xícara de cerejas frescas

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e forre as forminhas com papel.

Misture a margarina e o açúcar até ficar cremoso, acrescente os ovos, essência de amêndoa e leite. Em seguida, coloque a farinha, fermento e sal e mexa até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assando por 18 minutos e desenforme assim que tirar do forno.

Para a cobertura: Misture a margarina até ficar cremosa, acrescente o açúcar, sal e a essência de amêndoa. Acrescente as cerejas e bata em velocidade baixa até ficar homogêneo e aumente a velocidade por mais 2 minutos. A mistura deverá ficar cremosa.

Ponha o creme nos cupcakes e decore com uma cereja por cima.



CUPCAKE BAQUETA

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colheres de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 2 ovos
- 1 1/2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de leite

Creme:

- 1 xícara de margarina
- 3 1/2 xícaras de açúcar
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de cerejas frescas

Chocolate:

- 1/2 xícara de creme de leite
- 225g de chocolate
- 3 colheres de chá de amido de milho
- 1/2 xícara de amendoim

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e forre as forminhas com papel.

Misture a farinha, fermento e sal e deixe de lado.

Em outro pote, bata a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente a baunilha, ovos e, aos poucos, a mistura de farinha até que fique homogêneo. Em seguida, coloque leite e bata mais um pouco.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18 minutos.

Para o creme:

Bata a margarina até ficar cremosa e acrescente açúcar aos poucos. Assim que encorpar, coloque a baunilha e o sal e mexa em velocidade média por 2 minutos. Coloque o creme nos cupcakes e passe para a próxima etapa.

Cobertura de chocolate:

Em um microondas, esquite o creme, mas não o deixe ferver. Acrescente os pedaços de chocolate e misture até amolecer. Coloque o amido de milho e mexa.

Ponha um pouco da mistura no topo dos cupcakes e polvilhe com amendoim. Espere esfriar por 10-15 minutos antes de servir.



CUPCAKE BRILHO TAITIANO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1 colher de sopa de baunilha pura
- 1 xícara de açúcar
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de baunilha pura
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de margarina
- 3 ovos
- 1/2 xícara de leite integral
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de sopa de baunilha pura

Creme:

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de margarina
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de baunilha
- Confete para decoração

PREPARO

Misture o açúcar e a baunilha pura e deixe de lado.

Em outro pote, coloque a farinha, fermento, essência de baunilha e sal.

Misture a margarina e o açúcar até ficar cremoso, coloque ovos, creme de leite, baunilha e bata até ficar homogêneo.

Em seguida, coloque a farinha e o leite.

Despeje a mistura e deixe assar por 15-17 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 5 minutos e desenforme.

Para o creme: bata os ovos, açúcar e sal em uma panela e ponha um pouco de água. Mexa por 4 minutos até ficar quente e coloque em uma batedeira. Mexa por 7 minutos até que esfrie um pouco e coloque 1 colher de sopa de vez de margarina e, por fim, a baunilha.

Decore o cupcake e sirva.



CUPCAKE COCO E LIMÃO

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1 1/4 xícara de farinha
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo vegetal/canola
- 2 colheres de chá de raspas de limão
- 4 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de essência de coco
- 3/4 xícara de leite de coco
- 225g de cream cheese
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 1 1/2 colher de chá de essência de coco
- 2 a 4 colheres de sopa de coco queimado
- pedaços de limão

PREPARO

Bata os ovos e o açúcar em uma tigela separada e acrescente o óleo, raspas e suco de limão, essência de coco e leite de coco. Acrescente o fermento, farinha, bicarbonato e sal e mexa até ficar homogêneo.

Despeje nas forminhas de cupcake com papel e deixe assando a 200°C por 14 minutos.

Espere os cupcakes esfriarem completamente antes de desenformar. Para a cobertura: Mexa o cream cheese com 1 colher de sopa de margarina por vez. Adicione a essência de coco e o açúcar e não bata mais a mistura quando o açúcar for adicionado. Coloque num saco de confeiteiro e decore os cupcakes.

Para a decoração, use os pedacinhos de limão.



CUPCAKE DE MANTEIGA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

Cupcakes

- 3/4 xícara de margarina
- 1 xícara de pêssego puro
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de canela
- 2 xícaras de pêssego cortado

Cobertura

- 1/2 xícara de margarina
- 110g de cream cheese
- 1/2 xícara de pêssego puro
- 1 colher de chá de baunilha
- 5-6 xícaras de açúcar

PREPARO

Faça a manteiga marrom/queimada numa panela e deixe esfriar.

Pré-aqueça o forno a 160°C.

Mexa a manteiga com açúcar mascavo, açúcar, pêssego e baunilha. Bata os ovos em outra tigela e misture com a farinha, fermento, sal e canela. Gentilmente, junte com a mistura do pêssego.

Despeje nas forminhas e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo.

Para a cobertura: bata a margarina e o cream cheese até ficar cremoso.

Coloque o pêssego e a baunilha e açúcar até alcançar a consistência desejada.

Para o pêssego você precisará de 3 xícaras de pêssego, 1 colher de sopa de limão, 1 colher de sopa de água e 1 colher de sopa de açúcar em fogo médio. Deixe ferver por 5 minutos e tire do fogo.

Espere esfriar totalmente antes de usar.



CUPCAKE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 1/4 xícaras de farinha
- 3/4 xícara de cacau
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1 xícara de leite com uma colher de sopa de limão ou vinagre
- 1 xícara de café
- 1/2 xícara de óleo
- 2 colheres de sopa de baunilha

Recheio de morango:

- 2 xícaras de morango fresco
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de amido de milho

Creme de baunilha:

- 3 xícaras de creme de leite
- 4 colheres de sopa de açúcar

Ganache:

- 1 xícara de chocolate
- 1/3 xícara de creme de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Para a massa dos cupcakes, misture todos os ingredientes e bata por 2 minutos.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar antes de desenformar.

Abra um buraco no centro de cada cupcake e preencha com a mistura de morando. Despeje um pouco de creme de baunilha nos cupcakes antes de colocar o ganache de chocolate.

Como preparar o recheio de morango:

Misture os morangos com açúcar em uma panela. Coloque 1 colher de sopa de amido de milho para duas de água enquanto o morango esquenta. Espere esfriar na geladeira antes de usar.

Creme de baunilha:

Misture os ingredientes e mexa até ficar homogêneo.

Ganache:

Despeje o creme numa panela, porém, não deixe ferver. Misture os pedaços de chocolate e mexa. Você pode misturar os morangos com o ganache ou colocar no final como decoração.



CUPCAKE DE CARAMELO SALGADO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cupcakes de chocolate:

- 1/2 xícara de cacau
- 1 xícara de água quente
- 1 1/3 xícaras de farinha de trigo
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres de chá de baunilha pura

Creme de caramelo salgado:

- 1 xícara de margarina sem sal
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1 colher de chá de sal
- 1/3 xícara de caramelo
- 3 1/2 xícaras de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e coloque papel nas forminhas de cupcake.

Misture o cacau e água numa panela quente até ficar homogêneo.

Em outro pote, coloque farinha, fermento e sal e deixe de lado.

Bata a margarina e açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos e bata até ficar encorpado e, então, ponha a essência de baunilha. Enfim, adicione a mistura de farinha e mexa até ficar homogêneo.

Coloque o cacau frio e mexa.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Caramelo salgado: bata a margarina até ficar cremosa, acrescente baunilha, sal e caramelo. Coloque o açúcar e finalize.



CUPCAKE DE MIRTILO E LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 3/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de leite integral
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- 3/4 xícara de mirtilo
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 3/4 xícara de açúcar
- 1 ovo grande
- 2 colheres de chá de raspas de limão

Creme de limão:

- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 225g de cream cheese
- 3 xícaras de açúcar
- 1 1/2 colheres de sopa de suco de limão
- 1/4 colher de chá de baunilha
- 1/2 colher de chá de raspas de limão
- Decoração:
- 1 colher de chá de raspas de limão
- 1/2 xícara de mirtilo fresco

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Misture a farinha, fermento, bicarbonato e sal. Em seguida, coloque o creme de leite, leite e 2 colheres de sopa do suco de limão. Após ficar homogêneo, coloque o mirtilo com o resto do suco de limão. Em outro pote, bata a margarina até ficar cremosa, coloque o açúcar, ovos e mexa bem. Coloque a mistura de farinha e misture mais um pouco. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 16-20 minutos ou até o palito sair limpo. Retire do forno e espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar. Para o creme de limão: Misture a margarina e o cream cheese em velocidade média e reduza no momento em que colocar o açúcar e o suco de limão. Em seguida, coloque a baunilha e as raspas e bata até alcançar a consistência desejada. Caso esteja muito sólido, coloque uma colher de chá de leite por vez até amolecer um pouco. Por fim, coloque o creme nos cupcakes e decore com raspas de limão.



CUPCAKE MELANCIA

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa de margarina
- 2/3 xícara de açúcar
- 3 ovos (claras)
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- corante verde para comida
- Creme:
 - 200g de margarina
 - 1/2 xícara de gordura vegetal
 - 1/2 colher de chá de melancia
- corante vermelho de comida
- mini chocolates

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Bata a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente as claras e bata mais. Em seguida, ponha o creme de leite, baunilha, farinha, fermento e sal. Coloque o corante verde e despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 5 minutos a 190°C e reduza para 180°C, assando por mais 8-10 minutos ou até o palito sair limpo.

Creme:

Misture a margarina e a gordura vegetal por 2 minutos. Coloque o açúcar e mexa com uma espátula.

Acrescente mais açúcar, a melancia e o corante vermelho para dar um tom rosado. Como montar:

Coloque o creme em um saco de confeiteiro e ponha nos cupcakes começando a partir do centro e indo para fora.

Polvilhe com os mini chocolates por cima e sirva.



CUPCAKE ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES

- 1 caixa de massa para bolo
- Corante vermelho, laranja, amarelo, verde, azul e roxo.
- 1 receita de cobertura de Cream Cheese
- 1/2 tubo de chantily
- Confete colorido

PREPARO

Prepare a massa de acordo com a receita da caixa e despeje em 6 potes. Misture os corantes de comida e passe no contorno das forminhas de muffin, seguindo a ordem das cores do arco-íris. Em seguida, despeje a massa e deixe assar a 200°C por 11-13 minutos ou até o palito sair limpo.

Prepare o creme de cream cheese de acordo com a sua receita e coloque em um saco de confeiteiro.

Ponha a cobertura em cima de cada cupcake, do centro para as bordas e polvilhe com confete colorido.



CUPCAKE SALGADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de margarina
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 1/2 xícaras de farinha
- 1/2 xícara de chocolate
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de café

Ganache:

- 500g de chocolate amargo
- 1 1/2 xícara de creme de leite

PREPARO

Misture a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos e a baunilha. Em seguida, coloque a farinha, cacau, fermento e sal, sempre mexendo. Ponha leite e café.

Despeje a massa nas forminhas e ponha para assar a 190°C por 15-20 minutos. Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Ganache:

Bata o creme em uma panela em fogo baixo até esquentar e tire do fogo.

Imediatamente, coloque o chocolate e mexa lentamente até que ele derreta. Espere esfriar em temperatura ambiente por 1-2 horas e decore os cupcakes.



CUPCAKE CAFÉ DA MANHÃ

INGREDIENTES

- Spray de comida
- 6 fatias de pão de forma
- 6 fatias de bacon
- 6 ovos
- 1/4 xícara de cebola cortada
- 1/4 colher de sopa de alho picado
- sal e pimenta preta a gosto
- 1/4 xícara de cheddar derretido

PREPARO

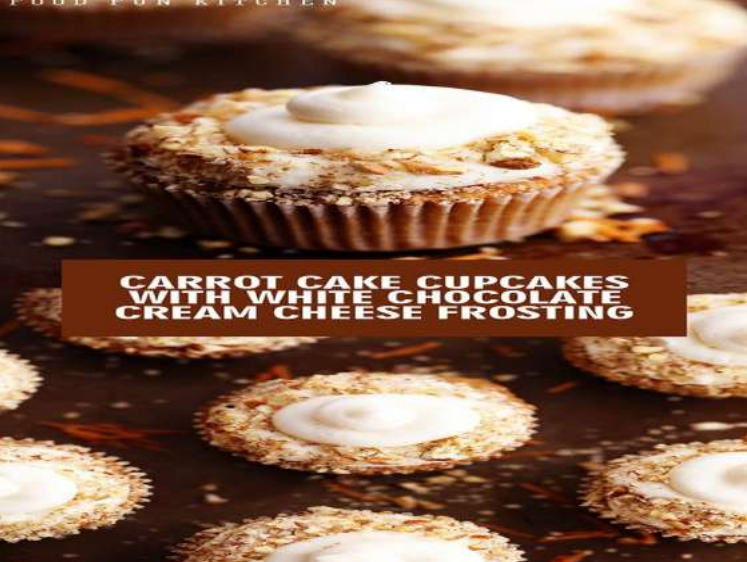
Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas de cupcake com o spray ou farinha.

Pressione os pães em círculo - pode usar uma jarra de suco ou similar.

Frite o bacon. Bata os ovos com cebola, alho, sal e pimenta em uma tigela.

Coloque uma fatia de bacon em cada forminha de cupcake e preencha com a mistura de ovo até o topo, cobrindo com cheddar.

Deixe assar por 20-25 minutos e espere esfriar antes de comer.



CUPCAKE DE CENOURA COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

Cobertura de cream cheese:

- 60g de chocolate branco
- 225g de cream cheese
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de essência de laranja
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de creme de leite

Massa de cenoura:

- 2 ovos
- 1 1/8 xícaras de açúcar
- 1/3 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 xícaras de cenoura cortada
- 1/2 xícara de abacaxi amassado
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/4 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 1/2 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de noz-moscada
- 1/4 colher de chá de gengibre

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas de cupcake.

Em uma panela pequena, derreta o chocolate branco em fogo baixo e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Em outro pote, bata o cream cheese e a margarina até ficar cremoso. Acrescente o chocolate branco e 1 colher de chá de baunilha e a essência de laranja.

Graduamente, ponha o açúcar de confeiteiro e misture com o creme de leite.

Bata junto os ovos, açúcar mascavo, óleo e baunilha. Coloque a cenoura e o abacaxi.

Agora, acrescente a farinha, fermento, sal, canela, noz moscada e gengibre, misturando até ficar homogêneo.

Coloque 1/2 xícara de nozes a mistura e deixe assar no forno por 25 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar completamente antes de decorar com mais nozes, se desejar.



CUPCAKE CHESSECAKE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

Massa:

- 1 pacote de bolacha maisena
- 2 colheres de sopa de gengibre
- 6 colheres de sopa de margarina

Recheio:

- 225g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 425g de abóbora
- 1 colher de sopa de canela
- 1 colher de sopa de gengibre
- 2 colheres de chá de noz moscada
- 1 colher de sopa de cravo
- 1/4 colher de chá de sal
- 3 ovos

Cobertura:

- 1 xícara de creme azedo (sour cream)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de baunilha
- pitada de canela para decoração

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas de cupcake.

Amasse as bolachas e 2 colheres de sopa de gengibre em um recipiente plástico. Acrescente a margarina e mexa com um talher até ficar homogêneo.

Bata o cream cheese, açúcar e açúcar mascavo até ficar cremoso. Coloque a abóbora amassada junto.

Acrescente canela, gengibre, noz moscada, cravo, sal e ovo, sempre batendo.

Amasse 1 bolacha em cada forminha de muffin e despeje a massa por cima. Deixe assar por 15 minutos e espere 10 minutos antes de desenformar.

Para o creme, mexa o creme de leite, açúcar e baunilha até ficar homogêneo. Ponha a cobertura e polvilhe canela por cima.



CUPCAKE RECHEADO DE CREME

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1/3 xícara de cacau
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de chá de baunilha
- 1/4 xícara de margarina
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- pitada de sal
- 3 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e prepare as forminhas de cupcake.

Misture a farinha, açúcar, cacau, fermento e 1 colher de sopa de sal. Abra um buraco no meio e coloque os ovos, leite, água, óleo e baunilha. Mexa bem e despeje a mistura nas forminhas.

Espere assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo e espere esfriar.

Para o recheio: bata a margarina até ficar cremosa, acrescente o açúcar e uma pitada de sal. Gradualmente, coloque o leite e a baunilha e bata até ficar fofo. Coloque em um saco de confeiteiro e recheie os cupcakes.



CUPCAKE SOPAIPILLA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de bolo
- 1 xícara de água
- 3 ovos, clara
- 1/4 xícara de óleo
- 2 colheres de sopa de canela
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1/2 colher de sopa de essência de limão
- 1 colher de sopa de açúcar
- Cobertura:
- 1/2 xícara de margarina
- 3 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de mel
- 1/2 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de mel

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e prepare as forminhas de cupcake.

Misture a água, ovos, óleo, canela, baunilha e limão e mexa em velocidade baixa por 30 segundos e então aumente para a média e bata por mais 2 minutos. Despeje a mistura nas forminhas cobrindo 2/3 de altura.

Misture açúcar e canela e despeje por cima das forminhas.

Deixe assar e tire apenas quando o palito sair sem nenhum pedaço de massa, em torno de 15 minutos. Retire e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Bata a margarina até ficar cremosa, acrescente o açúcar, mel e canela. Bata mais um pouco e coloque o leite até alcançar a consistência desejada.

Coloque a mistura num saco de confeitar e decore os cupcakes.



CUPCAKES COM CERVEJA PRETA UÍSQUE E CREME IRLÂNDES

INGREDIENTES

- 1 xícara de cerveja preta
- 1 xícara de margarina
- 3/4 xícara de cacau
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 1/2 colheres de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 2/3 xícaras de creme de leite
- 2/3 xícara de creme azedo (sour cream)
- 2/3 xícara de creme de leite
- 225g de chocolate
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de chá de uísque
- 1/2 xícara de margarina
- 3 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de licor irlandês

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas de cupcake.

Coloque a cerveja preta e 1 xícara de margarina em uma panela e espere a margarina derreter. Coloque cacau na mistura.

Junte farinha, açúcar, fermento e sal num pote e bata com ovos e creme azedo até que ficar homogêneo e, então, coloque a cerveja.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 17 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere os cupcakes esfriarem e remova o centro de cada um com uma faca. Coloque o creme em uma panela em fogo baixo e ponha o chocolate. Espere derreter e coloque o uísque e a margarina. Quando esfriar em temperatura ambiente, recheie os cupcakes.

Para a cobertura, bata a margarina até ficar cremosa, coloque açúcar de confeiteiro e o licor irlandês.

Decore os cupcakes.



CUPCAKE MARGARITA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa amarela para bolo
- 1/2 xícara de margarina
- 3 ovos
- 1/2 xícara de margarita
- 1 ovo
- 3/4 xícara de refrigerante de limão
- 1 1/2 shots de tequila

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Prepare a massa de acordo com as instruções da caixa; acrescente os ovos, margarita, refrigerante e tequila. Despeje a massa nas forminhas e espere assar por 30 minutos ou até o palito sair limpo.



CUPCAKE DE CHAMPANHE

INGREDIENTES

- Spray de comida
- 1 pacote de massa de bolo
- 1 1/4 xícaras de champanhe
- 1/3 xícara de óleo vegetal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de margarina
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1/4 xícara de champanhe
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Misture a massa de bolo com o champanhe, óleo e ovos. Bata em velocidade média por 2 minutos e despeje a massa nas forminhas. Deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo e espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar. Misture a margarina, açúcar, champanhe e a baunilha e mexa bem até ficar homogêneo. Decore os cupcakes.



CUPCAKE DE CHAI

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 2 sacos de chá preto
- 2 sacos de chá de chai
- 1/2 xícara de iogurte
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de óleo de canola
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/4 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 2 colheres de chá de canela
- 1/4 colher de chá de cravo
- 1/2 colher de chá de sal
- pitada de pimenta preta

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C forre as forminhas com papel de cupcake. Esquente o leite em uma panela até chegar próximo de ferver e retire do fogo. Ponha os saquinhos de chá e espere por 10 minutos.

Remova os pacotes do leite e misture o leite com iogurte, açúcar, óleo e baunilha. Em outro pote, coloque os ingredientes secos e misture antes de juntar com o líquido.

Asse por aproximadamente 20-25 minutos ou até o palito sair limpo e espere esfriar antes de comer.

Decore com sua cobertura favorita.



CUPCAKE DE CHOCOLATE ZUCCHINI

INGREDIENTES

- 30g de chocolate meio amargo
- 3 ovos
- 1 3/4 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de óleo vegetal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 xícaras de zucchini ralado
- 3/4 xícara de nozes
- 1 pacote de chocolate para cobertura
- 1/2 xícara de nozes

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C forre as forminhas com papel de cupcake. Misture os ovos e açúcar por 10 minutos. Coloque óleo e o chocolate e bata até ficar homogêneo. Em seguida, acrescente todos os ingredientes secos, zucchini e as nozes.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere mais 10 antes de desenformar e cubra com chocolate e nozes.



CUPCAKE DE TORTA

INGREDIENTES

- Caldo de galinha
- Peito de frango desfiado
- 1 xícara de vegetais congelado
- 1 xícara de cheddar
- 1 colher de chá de cebola
- 1 colher de chá de alho
- Massa biscuit

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C e unte as forminhas de cupcakes.

Misture todos os ingredientes até ficar homogêneo e molde as forminhas com a massa de biscuit.

Despeje a massa e deixe assar por 12-15 minutos.

Espera 3 minutos antes de servir.



CUPCAKE DE PISTACHE REAL

INGREDIENTES

- 1 xícara de pistache
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 3/4 xícara de farinha de trigo
- 3/4 xícara de farinha de bolo
- 2 colheres de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de margarina sem sal
- 4 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas de cupcakes.

Bata o pistache e açúcar no liquidificador. Coloque farinha de trigo, farinha de bolo, fermento e sal em outra tigela.

Misture açúcar e margarina e bata até ficar cremoso. Depois, coloque os ovos e mexa mais.

Em seguida, misture tudo e coloque o leite e a baunilha e mexa até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15-18 minutos ou até o palito sair limpo.

Espera 5 minutos antes de desenformar e servir.



CUPCAKE SUFLÊ DE CHOCOLATE AMARGO

INGREDIENTES

- Spray de cozinha
- 225g de chocolate amargo
- 2 ovos
- 2 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de margarina
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de mini chocolate (opcional)
- 1 xícara de granola (opcional)

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Derreta o chocolate em um microondas em intervalos de 15 segundos, mexendo cada vez que o tempo terminar até que ele derreta por completo.

Bata os ovos até ficarem fofos e adiciona açúcar em alta velocidade. Coloque o creme e a margarina e mexa mais um pouco. Em velocidade baixa, acrescente farinha e sal e mexa até ficar homogêneo. Coloque o chocolate e os pedaços de chocolate e granola nas forminhas e despeje a massa.

Espere assar por 20-25 minutos.



CUPCAKE DE CHEESECAKE TRIPLO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de morangos
- 1 pacote de massa para bolo
- 2/3 xícara de óleo vegetal
- 1/3 xícara de leite
- 4 ovos

Cobertura:

- 2 colheres de sopa de morango em calda
- 225g de cream cheese
- 1/2 xícara de margarina
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1/2 colher de chá de essência de morango
- 24 morangos frescos e cortados

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas.

Bata os morangos até ficarem cremosos e acrescente os demais ingredientes da massa, batendo até ficar homogêneo. Despeje a massa em 1/4 das forminhas e asse por aproximadamente 15 minutos. Para a cobertura, bata 2 colheres de sopa de morango até ficar cremoso, coloque cream cheese e margarina e bata em baixa velocidade. Acrescente o açúcar e a essência de morango e bata por mais 2 minutos.

Coloque a mistura em um saco de confeiteiro e decore os cupcakes, finalizando com 1 pedaço de morango no topo.



CUPCAKE DE INHAME CRISTALIZADO

INGREDIENTES

- 1 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1 colher de chá de sal
- 90g de cream cheese
- 1/2 xícara de margarina
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Ferva água em uma panela, coloque os inhames e espere 15 minutos antes de removê-los. Espere esfriar.

Pré-aqueça o forno a 180°C e forre as formas de cupcake com papel.

Coloque os demais ingredientes em uma batedeira e mexa até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e espere 17-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Bata o cream cheese e a margarina até ficar cremoso. Coloque baunilha e açúcar em seguida e mexa mais um pouco.

Decore os cupcakes.



CUPCAKE TORTA DE NOZES

INGREDIENTES

- Spray de cozinha
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de nozes
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1/2 xícara de margarina
- 1 colher de chá de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Ponha a farinha e o açúcar numa tigela e abra um buraco no meio. Bata os ovos até ficarem fofos. Acrescente margarina e baunilha. Coloque a mistura no meio da farinha e mexa até ficar homogêneo. Despeje a massa nas forminhas e espere assar por 20-25 minutos.



CUPCAKE DE DONUT E GELEIA

INGREDIENTES

- Spray de cozinha
- 1 pacote de massa para bolo
- 1 pacote de pudim instantâneo
- 1 xícara de leite integral
- 1 xícara de óleo vegetal
- 4 ovos
- 340g de framboesa
- 2 colheres de sopa de açúcar polvilhado

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Bata todos os ingredientes - exceto as framboesas e o açúcar - em um pote até ficar homogêneo e despeje nas forminhas de cupcake.

Asse por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar.

Corte o centro de cada cupcake e recheie com o creme de framboesa e açúcar.



CUPCAKE DE CHOCOLATE CREMOSO SEM FARINHA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de chocolate meio amargo
- 6 colheres de sopa de margarina
- 6 ovos
- 1/2 xícara de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 140°C e coloque papel nas forminhas de cupcake. Misture o chocolate com a margarina em fogo baixo e mexa até derreter e ficar homogêneo. Tire do fogo e espere 5 minutos.

Bata as claras e acrescente açúcar. Coloque a mistura junto do chocolate e mexa bem.

Despeje a massa nas forminhas e espere assar por 25 minutos ou até o palito sair limpo. Espere 5 minutos antes de desenformar e 15 até esfriar completamente e ficar pronto para servir.



CUPCAKE DE LASANHA

INGREDIENTES

- spray de cozinha
- 1/3 xícara de carne
- sal ou pimenta a gosto
- Massa para wrap
 - 1 3/4 xícaras de queijo parmesão
 - 1 3/4 xícaras de mussarela ralada
 - 3/4 xícara de ricota
 - 1 xícara de molho de tomate
 - 1/4 xícara de manjeriço

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Cozinhe o bife e tempere com sal e pimenta (a gosto).

Abra um buraco no meio das massas de wrap e ponha nas forminhas. Em seguida, crie camadas de queijo e carne até chegar no topo e finalizar com queijo parmesão. Asse por 18-20 minutos ou até as bordas ficarem marrons e espere esfriar. Decore com manjeriço fresco e sirva.



CUPCAKE CHEESECAKE DE SAMOA

INGREDIENTES

- 2/3 xícara de coco ralado
- 1 caixa de biscoitos caramelizados com coco
- 1 pote de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de coco
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 1/2 colher de chá de licor amareto
- 1/4 colher de chá de óleo de amêndoa
- 2 ovos
- 1/2 xícara de creme azedo
- 1 xícara de chantilly

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 135°C e prepare as forminhas com papel.

Bata o cream cheese e vá acrescentando açúcar, coco, baunilha, licor e amêndoa até que fique cremoso. Coloque os ovos, sal (opcional) e creme azedo junto da mistura.

Despeje nas forminhas de cupcake e deixe assar por 11 minutos, rotacione a forma e deixe assar por mais 11-14 minutos. Espere os cupcakes esfriarem por 15 minutos antes de desenformar e colocar num prato.

Ponha na geladeira e espere 4h antes de servir e, enfim, decore com coco e chantilly.



CUPCAKE DE CEREAL ACHOCOLATADO

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate
- 1/2 xícara de margarina
- 3 colheres de sopa de maple (bordo)
- 8 xícaras de cereal

PREPARO

Misture o chocolate, margarina e bordo em uma panela a fogo médio e mexa por 5-7 minutos. Tire do fogo e espere esfriar. Coloque o cereal na mistura e despeje nas forminhas de cupcake.

Ponha na geladeira e deixe gelar por aproximadamente 1 hora antes de servir.



CUPCAKE DE MASCARPONE E MORANGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para bolo
- 1 xícara de água
- 1 pacote de mascarpone
- 1/4 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1/2 xícara de morango
- 2 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas.

Misture os ingredientes e bata até ficar homogêneo e despeje nas forminhas.

Deixe assando por 20 minutos.

Coloque os morangos em um liquidificador e bata até ficar cremoso.

Junte a açúcar e cubra os cupcakes com a mistura.



CUPCAKE DE MENTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1 xícara de água quente
- 1/2 xícara de cacau
- 1 1/3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 2 colheres de sopa de menta

Creme de menta:

- 1/2 xícara de gordura vegetal
- 1/2 xícara de margarina
- 1 1/4 colher de chá de essência de menta
- 3 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de leite
- Corante alimentício verde

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e ponha papel nas forminhas.

Coloque água e cacau numa panela quente e mexa até ficar homogêneo.

Espere esfriar por 10 minutos.

Misture os demais ingredientes da massa e bata em velocidade média.

Despeje a massa nas forminhas de cupcake e deixe assando por 15-18 minutos ou até o palito sair limpo.

Retire do forno e espere 30 minutos antes de continuar.

Bata a margarina até ficar cremosa, coloque o açúcar, leite e mexa até alcançar a consistência desejada.

Coloque o corante.

Ponha o creme em um saco de confeiteiro e decore os cupcakes.



MINI CUPCAKE DE CREME BOSTON

INGREDIENTES

- Spray de cozinha
 - 1 pacote massa de bolo
 - 1 xícara de água
 - 3 ovos
 - 1/3 xícara de óleo
 - 1 pacote de pudim instantâneo
 - 2 xícaras de leite gelada
 - 450g de chocolate em pó
- Cobertura:
- 1 xícar de chantily
 - 6 cerejas marasquinas (opcional)

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Misture o bolo, água, ovos e o óleo em velocidade média.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assando por 15-19 minutos.

Cheque a consistência após 10 minutos com um palito e, quando prontos, espere esfriar por 20 minutos.

Misture a massa de pudim e o leite por 2 minutos e deixe descansar por 5 minutos. Coloque recheie os cupcakes ao meio e deixe na geladeira por 1 hora.

Depois, ponha uma camada de chocolate por cima e deixe mais 15 minutos na geladeira antes de servir.



CUPCAKE TORRADA FRANCESA

INGREDIENTES

- 1 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 2/3 xícara de leite
- 1/2 xícara de iogurte
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 1/2 xícara de uva passa
- 1/3 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de xarope bordo
- 1 1/2 colheres de chá de baunilha
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C prepare as forminhas com papel.

Misture todos os ingredientes e bata até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar até ficar dourado ou o palito sair limpo, cerca de 25 minutos.



CUPCAKE SURPRESA DE OREO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolo de chocolate
- 1 pote de cream cheese
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 48 bolachas mini oreo
- 1 1/2 xícaras de chantily

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Faça a massa de bolo de acordo com as instruções do pacote e acrescente o cream cheese, ovos e açúcar até ficar homogêneo. Despeje a massa nas forminhas e coloque 1 1/2 colher de chá de cream cheese e 1 oreo em cada forminha.

Deixe assar por 19-22 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar por 5 minutos e desenforme os cupcakes. Coloque chantily na cobertura e decore com mais um oreo.



CUPCAKE SURPRESA MINI OREO

INGREDIENTES

- 24 fatias de bacon
- 2 xícaras de farinha integral
- 2 xícaras de açúcar demerara
- 1 xícara de chocolate amargo
- 22 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de café quente
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de bacon em cubos
- 2 ovos

Cobertura:

- 1 pote de cream cheese
- 1/4 xícara de margarina
- 3 xícaras de açúcar confeiteiro
- 1 1/2 colheres de chá de xarope de bordo
- 1/2 colher de chá de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e prepare as forminhas com papel.

Frite o bacon e tire a gordura antes de usar.

Separe 1 1/2 xícaras de bacon e reserve o resto para decoração.

Prepare a massa de açúcar, farinha, chocolate, fermento, bicarbonato e sal e abra um buraco no meio. Despeje café, leite, bacon e ovos.

Com a massa pronta, preencha as forminhas e deixe assar por 20-25 minutos e espere esfriar antes de desenformar.

Bata o cream cheese e a margarina até ficar cremoso e acrescente os demais ingredientes para a cobertura.

Decore os cupcakes com a mistura e polvilhe com pedaços de bacon.



CUPCAKE PINK LEMONADE

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1 pacote de massa para bolo
- 3/4 xícara de pink lemonade
- 1/2 xícara de água
- 1/3 xícara de óleo
- 4 ovos
- corante vermelho

Cobertura:

- 4 xícaras de açúcar confeiteiro
- 1/3 xícara de margarina
- 1/4 xícara de pink lemonade concentrada
- corante amarelo

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Vata os ingredientes do bolo em velocidade média até ficar cremoso e despeje a massa nas forminhas.

Deixe assar por 25 minutos ou até o palito sair limpo e desenforme.

Para a cobertura: bata os ingredientes até ficar homogêneo e alcançar a consistência desejada. Em seguida, decore os cupcakes.



CUPCAKE DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 colher de chá de óleo vegetal
- Molho:
- 1 xícara de ketchup
- 1/4 xícara de mostarda
- 1 colher de sopa de tempero para carne
- Carne:
- 1.3kg de carne
- 2 xícaras de leite
- 225g de cheddar
- 1 1/2 xícaras de pão picado
- 2 ovos
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 colher de sopa de pimenta
- 1 1/2 colheres de chá de páprica
- 1/2 xícara de cheddar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e unte as forminhas com óleo vegetal ou papel de cupcake.

Misture o ketchup, mostarda, açúcar e tempero até que o açúcar dissolva. Cubra o pote com plástico filme e deixe refrigerar na geladeira por 30 minutos.

Junte a carne, leite, cheddar, ovos, cebola, pimenta, páprica e pedaços de pão em um pote grande e misture bem.

Despeje a massa nas forminhas pressionando para remover qualquer bolha de ar. Asse por 15 minutos.

Coloque o molho em cima dos cupcakes e retorne ao forno por mais 15 minutos. Derreta o cheddar por cima e espere esfriar por 10 minutos.



CUPCAKE DE CHÁ VERDE

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de margarina
- 1/4 xícara de óleo vegetal
- 1/2 xícara de sacarose
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 colher de chá de amêndoas
- 1 1/2 xícaras de farinha de bolo
- 2 colheres de chá de fermento
- 2 colheres de chá de chá verde (mate)
- 1/2 xícara de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com óleo vegetal ou papel de cupcake.

Bata a margarina, o óleo e o açúcar até ficar cremoso. Em seguida, coloque os ovos, baunilha, essência de amêndoas, farinha de bolo, fermento, chá e farinha. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.



CUPCAKE DE BACON E OVOS

INGREDIENTES

- 2 batatas
- 2 cebolas
- 6 fatias de bacon
- 1/2 xícara de queijo parmesão
- 8 ovos
- 1 romã
- 1 abacate (opcional)

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com margarina ou spray de cozinha.

Frite o bacon em fogo médio e retire o excesso de óleo. Recheie a batata com bacon, cebola e queijo parmesão. Cubra com um ovo cada e deixe assar por 12 minutos. Retire e coloque uma fatia de tomate por cima e retorne para o forno por mais 3 minutos.

Espere esfriar um pouco e sirva com abacate, se estiver usando.



CUPCAKE DE AÇÃO DE GRAÇAS

INGREDIENTES

- 1 2/3 xícaras de peru
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 2/3 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 1/2 xícara de óleo de canela
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1/4 colher de chá de sal

Molho:

- 3 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 xícaras de molho de peru

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas com margarina ou spray de cozinha.

Bata o frango no liquidificador e misture com farinha, açúcar, tempero, margarina, óleo de canola, fermento, baunilha e sal até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 20-25 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Bata o açúcar de confeiteiro e o tempero e decore o cupcake.



CUPCAKE DE LIMÃO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de amêndoa
- 3/4 xícara de farinha sem glúten
- 1/4 colher de chá de fermento
- 1 xícara de margarina
- 2 xícaras de açúcar sucanat
- 1 pote de ricota
- 4 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 1/2 colher de chá de óleo de limão
- 1/2 xícara de coalhada de limão
- 550g de cream cheese
- 1 1/3 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1 1/2 colheres de chá de baunilha
- 1 1/2 colheres de chá de óleo de limão

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes secos em uma tigela e bata 1 xícara de margarina com açúcar sucanate até ficar cremoso.

Acrescente a ricota, ovos e os demais ingredientes secos. Bata até ficar homogêneo e coloque a baunilha e óleo de limão.

Deixe assar por 25-30 minutos. Não abra a porta do forno antes de 25 minutos ou os cupcakes irão murchar.

Espere esfriar.

Corte o centro dos cupcakes e preencha com coalhada de limão.

Bata cream cheese e 1 xícara de margarina até ficar cremoso. Acrescente açúcar, baunilha, limão e decore os cupcakes com a cobertura.



CUPCAKE PINA COLADA SEM ALCOOL

INGREDIENTES

- 1 3/4 xícaras de farinha de bolo
- 1 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 3/4 colher de chá de sal
- 1 xícara de margarina
- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de essência de coco
- 1 colher de chá de essência de abacaxi

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 170°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes secos e bata em velocidade baixa por 3 minutos.

Acrescente açúcar e ovos, um de cada vez, até ficar homogênea e cremosa. Por fim coloque os demais ingredientes e mexa.

Deixe assar por 17-20 minutos ou até o palito sair limpo.



CUPCAKE DE CENOURA COM COBERTURA DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de canela
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de noz-moscada
- 1/8 colher de chá de sal
- 2 xícaras de cenoura cortada
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1/2 xícara de molho de maçã
- 1 ovo
- 1 xícara de coco queimado
- 1 xícara de mini chocolate

Creme:

- 90g de cream cheese
- 3 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de coalhada de limão
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes secos em uma tigela e vá acrescentando, aos poucos, os ingredientes molhados. Sempre misturando para que incorpore e não faça caroço.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 16-18 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar.

Creme: Misture o cream cheese e o limão em alta velocidade. Acrescente o açúcar e o leite. Se o creme estiver muito duro acrescente mais uma colher de sopa de leite.

Cubra os cupcakes com o creme e polvilhe coco queimado e mini chocolate por cima.



CUPCAKE DE ESPAGUETE E ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

- 170g de espaguete
- 1/2 colher de sopa de azeite
- spray de cozinha
- 1 1/2 xícaras de parmesão ralado
- 1 1/2 xícaras de molho de tomate
- 12 almôndegas, prontas

PREPARO

Tempere a água e cozinhe o espaguete. Coe e coloque na geladeira para refrigerar por 15 minutos.

Pré-aqueça o forno a 190°C e unte as forminhas com spray ou algo similar. Despeje o macarrão nas forminhas e cubra com queijo parmesão. Coloque também uma almôndega em cada forminha e mais um pouco de molho por cima.

Deixe assar por 20-25 minutos e espere esfriar um pouco antes de servir.



CUPCAKE DE CHEDDAR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 1/2 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de páprica
- 1/4 xícara de margarina
- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de cheddar
- 2/3 xícara de azeitona

PREPARO

Comece a mistura pelos ingredientes secos e então acrescente os demais. Despeje a massa nas forminhas - pré-aqueça o forno a 220°C) e deixe assar por 25 minutos. Se desejar, decore com azeitonas.



CUPCAKE DE BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

- spray de cozinha
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 folhas de couve
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3/4 xícara de leite
- 1/2 xícara de parmesão ralado
- sal e pimenta preta a gosto
- 2 batatas grandes

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C e unte as forminhas com spray de cozinha ou algo similar.

Derra a margarina em fogo médio e coloque alho. Acrescente leite e farinha, mexa por mais 5 minutos e retire do fogo. Cubra com queijo parmesão, pimenta e sal.

Divida as duas batatas em 12 forminhas e despeje a massa e o queijo por cima. Asse por 25 minutos.



CUPCAKE DE PIZZA

INGREDIENTES

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de manjeriço
- 1/2 colher de chá de oregano
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 tomates cortados
- 2 1/2 xícaras de cheddar
- 4 cebolas cortadas
- 1 ovo
- 1 1/2 xícaras de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e prepare as forminhas com papel.

Misture a farinha, fermento, bicarbonato, sal, manjeriço, oregano e açúcar.

Coloque os tomates, queijo e cebola em outro pote e separe.

Bata os ovos junto da massa de farinha e, assim que estiver homogêneo, despeje nas forminhas e a mistura de queijo por cima.

Deixe assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo.



CUPCAKE DE HAMBURGUER

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de margarina
- 12 fatias de pão
- 700g de carne moída
- 1 ovo
- 1 cebola pequena
- Creme de cogumelos
- sal e pimenta a gosto
- 3/4 xícara de cheddar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Passe margarina em um dos lados da fatia do pão e coloque-o na forminha, pressionando com o lado da margarina para baixo.

Agora, em um pote, misture os demais ingredientes e despeje o recheio nas forminhas de cupcake. Polvilhe com cheddar.

Asse por 30 minutos ou até a carne ficar pronta.



CUPCAKE DE GROSELHA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 100g de groselha
- 120g de amêndoas
- 75 de farinha
- 150g de açúcar
- 6 ovos batido em clara
- 100g de margarina sem sal

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 150°C e unte as forminhas com margarina.

Misture o açúcar com 2 colheres de sopa de água em uma panela e esquite em fogo baixo. Espere o açúcar dissolver para acrescentar a groselha e mexa por 5 minutos.

Misture as amêndoas com açúcar e ovos. Despeje a mistura nas forminhas e coloque 3-4 frutas de groselha no centro de cada cupcake.

Asse por 35-40 minutos ou até a massa começar a sair pela borda.

Remova do forno e espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar.



CUPCAKE MERENGUE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 100g de pão
- 150g de farinha com fermento
- 150g de açúcar
- 3 colheres de sopa de leite
- 2 ovos
- 1 limão cortado
- 7g de morango para decorar

Recheio:

- Creme de limão

Merengue:

- 2 ovos
- 100g de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e prepare as forminhas com papel.

Coloque todos os ingredientes da massa em uma tigela e misture até ficar cremosa e fofa. Asse por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar.

Corte o centro de cada cupcake e ponha um pouco de creme de limão dentro.

Para o merengue, misture os ovos até ficar claro e cremoso. Acrescente açúcar e mexa mais.

Coloque o merengue em um saco de confeiteiro e decore os cupcakes.

Polvilhe com pedaços de morango e sirva.



CUPCAKE DE SIMNEL

INGREDIENTES

- 450g de marzipã
- 275g de açúcar mascavo
- 150ml de óleo de girassol
- 50g de mel
- 1 colher de chá de baunilha
- 75g de cream cheese
- 4 ovos
- 150g de groselha
- 75g de uvas passas
- 200g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento
- 2 colheres de chá de tempero misto

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Enrole o marzipã e corte cada pedaço com 5cm e diametro.

Bata açúcar, mel, baunilha e cream cheese até ficar cremoso e homogêneo.

Acrescente as uvas passas , farinha, tempero e açúcar.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 25-30 minutos.

Quando o cupcake estiver pronto, cubra com discos de marzipã e pressione gentilmente.

Espere o marzipã encorpar com a ajuda do calor dos cupcakes e sirva.



CUPCAKE DE JAFFA

INGREDIENTES

- 250g açúcar mascavo
- 100g de margarina sem sal
- 2 laranjas
- 2 ovos
- 50ml de leite
- 200g de farinha com fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1 colher de chá de baunilha

Creme de chocolate:

- 220g de chocolate amargo
- 190g de açúcar
- 4 ovos
- 250g de margarina sem sal

Cobertura:

- Jujubas
- Bolacha de chocolate
- 100g de chocolate amargo

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture açúcar, margarina e raspas de laranja até ficar cremoso. Acrescente os ovos, leite, farinha, bicarbonato, baunilha e mexa até ficar homogêneo.

Despeje nas forminhas e deixe assar por 20-25 minutos. Espere esfriar antes de desenformar.

Para o creme de chocolate: derreta chocolate com um pouco de água no microondas. Espere esfriar, acrescente açúcar e mexa mais um pouco até ficar pronto.

Assim que o merengue esfriar, acrescente a margarina e bata por mais 6-8 minutos. Espere esfriar na geladeira por 10-15 minutos.

Decore os cupcakes com o creme de chocolate com o auxílio de um saco de confeiteiro.



CUPCAKE DE CAFÉ E NOZES

INGREDIENTES

- 100g de nozes
- 140g de açúcar mascavo
- 3 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de chá de café
- 100g de margarina
- 2 colheres de sopa de óleo de nozes
- 2 ovos
- 75g de farinha com fermento
- 75g farinha orgânica
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 30g de margarina sem sal
- 400g de açúcar
- 2 colheres de sopa de cacau
- 2 colheres de sopa de café com 4 colheres de sopa de água quente.
- 1 colher de chá de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Coloque as nozes no liquidificador e bata com açúcar. Misture com leite e café. Acrescente a mistura de nozes com leite, margarina, óleo, ovos, farinhas e bicarbonato e mexa até ficar homogêneo. Despeje a massa nas forminhas e deixe assando por 18 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 5 minutos e desenforme.

Para a cobertura, misture a margarina até ficar cremosa. Coloque açúcar, cacau, café, baunilha e mexa por mais 5-8 minutos.

Para decorar, coloque a mistura num saco de confeiteiro e passe nos cupcakes.

Espere refrigerar por 20 minutos antes de comer.



CUPCAKE DE MATE

INGREDIENTES

- 175g de margarina sem sal
- 175g de açúcar de confeiteiro
- 3 ovo
- 175g de farinha fermentada
- 1/4 colher de chá de bicarbonato
- 1-2 colheres de chá de chá mate
- barra de chocolate branco
- 350g de açúcar
- 1-2 de colher de sopa de chá mate

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina e acrescente açúcar. Ponha farinha, ovos e chá. Se a massa estiver muito grossa, acrescente uma colher de chá de água até alcançar a consistência desejada.

Despeje a massa nas forminha e deixe assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Para a cobertura, bata a margarina e o açúcar até ficar cremoso e acrescente o chá. Decore os cupcakes com a mistura.



CUPCAKE DE LIMÃO GELADO

INGREDIENTES

- 125g de açúcar de confeiteiro
- 125g de margarina
- 2 limões
- 2 ovos
- 125g de farinha fermentada
- 185 de açúcar
- Cobertura de limão:
- Limão espremido
- 100g de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Misture açúcar e limão até ficar cremoso e ponha na geladeira para esfriar por 1h. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 180°C. Bata açúcar, margarina e limão até ficar fofo e cremoso. Acrescente os ovos, um de cada vez, e mexa mais um pouco. Por fim, coloque a farinha e o suco de limão.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Agora, misture o açúcar com 2 colheres de sopa de suco de limão e decore os cupcakes, após desenformá-los.



CUPCAKE BROWNIE DE CHOCOLATE E CEREJAS

INGREDIENTES

- 100g de chocolate amargo
- 100g de margarina
- 2 ovos batidos
- 250g de açúcar
- 100g de farinha com fermento
- 150g de cerejas
- Chantily

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Derreta o chocolate e margarina em uma panela a fogo baixo e misture.

Tire do forno e acrescente os ovos, farinha e açúcar. Por fim, coloque as cerejas e misture gentilmente.

Despeje a massa no forno e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar e decore com chantily.



CUPCAKE DE MEL

INGREDIENTES

- 125g de margarina com sal
- 75g de açúcar mascavo
- 140g de mel
- 2 ovos
- 225g de farinha com fermento
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de gengibre

Cobertura de mel:

- 100g de margarina com sal
- 70g de mel
- 125 de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Bata a margarina e o açúcar por 2 minutos até ficar cremoso. Acrescente mel, ovos, farinha, gengibre e suco de limão.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar 15 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura, derreta a margarina em uma panela, tire do fogo e acrescente açúcar e mel.

Decore os cupcakes com o auxílio de uma colher e sirva.



CUPCAKE DE BLACKBERRY E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 175g de margarina
- 100g de chocolate amargo
- 300g de farinha
- 375g de açúcar
- 25g de cacau
- 2 ovos
- 200ml de vinho vermelho
- 200g de blackberry

Creme:

- 1 caixa de blackberry
- 150g de margarina
- 300g de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Derreta o chocolate com margarina em uma panela.

Misture a farinha, açúcar, cacau e bicarbonato e acrescente os ovos e vinho vermelho. Mexa até ficar homogêneo.

Em seguida, coloque o chocolate a mistura e mais 100ml de água fervente. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 35 minutos ou até o palito sair limpo.

Para o creme, bata margarina e açúcar e junte com as frutas.

Decore o cupcake e sirva.



CUPCAKE DE CHOCOLATE E CARAMELO

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de bolo de chocolate
- Recheio de cheesecake de caramelo salgado
- 1 pote de cream cheese
- 1/2 xícara de doce de leite
- 1/8 colher de chá de sal

Creme de caramelo salgado:

- 1 1/2 xícaras de margarina
- 6 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de baunilha
- 10 caramelos
- 1 a 3 colheres de sopa de leite
- 1/4 colher de chá de sal

Decoração:

- 1/2 xícara de nozes
- 1/2 xícara de pretzels

Glacê de caramelo salgado:

- 3 colheres de sopa de caramelo
- sal extra (opcional)

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Siga as instruções da caixinha de bolo e espere o cupcake esfriar por aproximadamente 30 minutos.

Para o recheio de cheesecake, bata todos os ingredientes em velocidade média e preencha cada cupcake com o creme.

Caramelo salgado: bata a margarina em velocidade baixa até ficar cremosa e vá adicionando açúcar aos poucos. Em seguida, ponha baunilha. Em um pote que pode ser posto no microondas, coloque os caramelos e 1 colher de sopa de leite e configure para 1 minuto ou até os caramelos derreterem. Acrescente sal e o restante de leite. Misture com os pretzels e as nozes e deixe de lado. Decore os cupcakes com a massa e polvilhe com a mistura de pretzels e nozes. Repita até que todos os cupcakes estejam prontos e refrigere antes de servir.

Se desejar, coloque sorvete também.



CUPCAKE REFRIGERANTE POP

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de bolo
- 1 lata de refrigerante de sua escolha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 170°C e prepare as forminhas com papel.

Misture a massa de bolo com a lata de refrigerante e bata em velocidade baixa por 1 minuto. Em seguida, bata em velocidade média por mais 2 minutos. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15-18 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 10 minutos antes de desenformar e mais 1h antes de servir.



CUPCAKE DE TACO E QUEIJO

INGREDIENTES

- Pacote de massa para wontons
- 1 pacote de macarrão com queijo
- 450g de carne
- 1 cebola picada
- 1/2 xícara de pimentão verde
- mistura de temperos para taco
- 1 xícara de queijo derretido
- 1/2 xícara de cebolinha
- 1/2 xícara de azeitona

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C e unte as forminhas com spray de cozinha ou algo similar.

Forre as forminhas com massa para wonton e deixe assar por 8 minutos ou até ficar dourada.

Enquanto isso, cozinhe o macarrão com queijo.

Em outra panela, prepare a carne com os temperos e cozinhe por 5-7 minutos em fogo médio. Acrescente o macarrão e misture bem.

asse por 2 minutos ou até o queijo derreter. Espere 5 minutos, retire da panela e cubra cada cupcake com chantilly, salsinha e azeitona. Sirva enquanto estiver morno.



CUPCAKE DE GENGIBRE E COBERTURA DE CANELA

INGREDIENTES

- 200g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento
- 2 colheres de chá de gengibre
- 1/2 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de tempero misto
- 2 ovos
- 125g de açúcar melaço
- 150g de margarina
- 100g de xarope dourado

Creme de canela:

10g de margarina

2 xícaras de açúcar

1 colher de chá de canela

1/4 colher de chá de baunilha

2-3 colheres de chá de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 170°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes da massa e bata até ficar cremoso e homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18 minutos ou até o palito sair sem nenhum resquício de massa.

Espere esfriar antes de desenformar e decore.

Para o creme: bata os ingredientes em velocidade média e acrescente 1 colher de chá de leite de cada vez, caso a mistura esteja muito sólida.

Decore os cupcakes e sirva.



CUPCAKE SUAVE

INGREDIENTES

- 200g de farinha para bolo
- 15g de açúcar
- 12g de margarina
- 125ml de leite
- 2 ovos
- 2.5 de adoçante
- 10ml de bicarbonato

Cobertura:

- 100g de margarina sem sal
- 400g de açúcar
- 7.5 ml de baunilha
- 50ml de chantily
- 300g de chocolate
- pedaços de chocolate

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes e bata até ficar cremoso. Despeje nas forminhas e asse por 15-20 minutos ou até a massa ficar dourada.

Retire do forno e espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura, bata a margarina o açúcar por 5 minutos. Acrescente baunilha e chantily até alcançar a consistência desejada.

Decore os cupcakes com a mistura e deixe esfriar na geladeira. Quando a cobertura estiver consideravelmente sólida, polvilhe com pedaços de chocolate e sirva.



CUPCAKE PUDIM DE MALVA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 3/4 xícara de açúcar
- 3 colheres de chá de geleia de damasco
- 2/3 xícara de leite
- 1 colher de chá de vinagre
- 1 xícara de farinha de bolo
- 1 colher de chá de bicarbonato
- pitada de sal

Molho:

- 80ml de creme
- 40ml de água
- 1 colher de chá de margarina
- 80ml de açúcar mascavo

Cobertura:

- 250ml de creme de leite
- 60ml de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata açúcar e a margarina juntas até que fique homogêneo. Acrescente os demais ingredientes da massa e despeje nas forminhas. Deixe assar por 15-18 minutos ou até o palito sair limpo.

Coloque os ingredientes do molho em uma panela e mexa até que o açúcar dissolva.

Assim que os cupcakes estiverem prontos, coloque uma colher de sopa em cada um e espere esfriar antes de colocar a cobertura.

Faça chantilly com o creme de leite, misturando os ingredientes e mexendo e coloque na geladeira para que fique mais sólido.

Após 15 minutos, retire da geladeira e decore os cupcakes. Sirva imediatamente para que o creme não derreta.



CUPCAKE DE BETTERABA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 150g de chocolate amargo
- 3 ovos
- 200g de açúcar
- 100ml de leite
- 30ml de óleo de girassol
- 1 colher de chá de baunilha
- 250g de beterraba
- 275g de farinha
- 30g de cacau
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal

Cobertura:

- 150g de chocolate
- 50g de margarina
- 100g de açúcar
- 250g de creme fraiche
- beterraba para decoração

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Quebre o chocolate em pequenos pedaços e derreta no fogo baixo.

Misture açúcar e ovos até ficar homogêneo e acrescente os demais ingredientes da massa.

Deixe assar por 25-30 minutos ou até o palito sair limpo.

Para a cobertura, pegue o chocolate e misture com margarina, açúcar e creme fraiche. Espere esfriar um pouco antes de decorar os cupcakes.

Use pedaços de beterraba para decorar, caso deseje.



CUPCAKE DE BAUNILHA E CARAMELO

INGREDIENTES

- 3/4 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo de girassol
- 5ml de baunilha
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 375ml de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento
- pitada de sal

Cobertura:

- 125g de margarina
- 375 ml de açúcar mascavo
- 1/2 lata de leite condensado
- 5ml de baunilha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Quebre o chocolate em pequenos pedaços e derreta no fogo baixo.

Misture açúcar e ovos até ficar homogêneo e acrescente os demais ingredientes da massa.

Deixe assar por 25-30 minutos ou até o palito sair limpo.

Para a cobertura, pegue o chocolate e misture com margarina, açúcar e creme fraiche. Espere esfriar um pouco antes de decorar os cupcakes.

Use pedaços de beterraba para decorar, caso deseje.



CUPCAKE DE MOJITO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de folhas de menta
- 190ml de leite quente
- 1/2 xícara de farinha de bolo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 125g de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- raspas de limão
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 2 colheres de chá de rum

Merengue:

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- pitada de sal

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture a menta com o leite quente e deixe por 12-15 minutos. Remova as folhas e deixe o leite esfriar.

Junte os demais ingredientes e a mistura de menta e bata até ficar cremoso.

Despeje a mistura nas forminhas e deixe assar por 20 minutos.

Espere os cupcakes esfriarem antes de colocar a cobertura.

Para a cobertura, bata os ovos, açúcar e sal. Depois, coloque numa panela e esquente por 3-5 minutos até o açúcar dissolver e ficar quente. Torne a bater a massa até esfriar e ganhar forma. Use-a imediatamente nos cupcakes e decore com as raspas de limão por cima.



CUPCAKE ÁGUA DE ROSAS E SORVETE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

- 125g de margarina
- 150g de açúcar
- 10ml de água de rosas
- 2 ovos
- 160g de farinha com fermento
- 125ml de leite integral
- framboesas
- 2 litros para servir: água de rosas e sorvete de framboesa

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina, açúcar e a água de rosas até ficar homogêneo e cremoso.

Acrescente os ovos, farinha e as framboesas.

Despeje a mistura nas forminhas e deixe assar por 15-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Para fazer a cobertura de sorvete, prepare os cupcakes e bata o sorvete com a água de rosas para que ele fique um pouco mais amolecido. Em seguida, coloque em cima do cupcake e faça movimentos circulares para dar esse aspecto de ondinhas. Sirva imediatamente.



CUPCAKE DE LARANJA E CHOCOLATE AMARGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de margarina
- 1/2 xícara de leite frio
- 1/2 xícara de suco de laranja
- 1.5 xícara de açúcar
- 4 ovos
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1/4 colher de chá de sal
- 4 colheres de chá de fermento
- 3 xícaras de farinha
- 1 xícara de chocolate amargo, pedaços
- 2 colheres de chá de raspas de laranja
- 180g de chocolate amargo
- 1 xícara de creme
- raspas de laranja para decoração

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina, leite, laranja, açúcar, ovos, baunilha, sal, fermento e farinha em velocidade média por 5 minutos. Acrescente os pedaços de chocolate e as raspas de laranja.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15 minutos ou até o palito sair limpo.

Para o ganache, esquente o creme em um microondas e coloque o chocolate, misturando até ficar homogêneo.

Refrigere.

Novamente, mexa no ganache para ele chegar na consistência desejada e decore os cupcakes com o creme e raspas de laranja.



CUPCAKE DE CHURROS

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de bolo de baunilha
- 1 pacote de pudim instantâneo
- 1 colher de sopa de canela

Cobertura:

- 3/4 xícara de margarina
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1-2 colheres de chá de canela
- 2-3 colheres de sopa de leite
- 3 xícaras de açúcar
- Churros assado
- Açúcar de canela

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Siga as instruções do pacote de massa. Acrescente o pudim e canela e mexa até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15-18 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar.

Para a cobertura, bata a margarina, baunilha e canela até ficar cremoso. Acrescente açúcar e coloque 1 colher de sopa de leite por vez até alcançar a consistência desejada.

Decore os cupcakes com a cobertura e um mini churros com açúcar canelada por cima.



CUPCAKE SANGRIA

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras de farinha
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 110g de margarina
- 1 1/2 colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de nata
- 1/2 xícara de morangos picado
- raspas de laranja
- 1/4 xícara de amora

Cobertura:

- Pedacos de laranja e amoras

Creme:

- 110g de margarina
- 1/2 xícara de gordura vegetal
- 2-3 xícaras de açúcar
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 2 xícaras de vinho vermelho e 1/4 xícara de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes para a massa e bata até ficar homogêneo e cremoso. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 14-16 minutos ou até o palito sair limpo.

Xarope de vinho:

Ponha vinho para esquentar em fogo médio/alto. Quando começar a ferver, reduza para fogo baixo e deixe por 20-30 minutos. Retire a panela do fogo e espere esfriar em temperatura ambiente. Em seguida, coloque no refrigerador.

Creme:

Misture os ingredientes do creme e bata por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente 1/4 xícara do xarope de vinho e mexa. Você poderá adicionar mais vinho se achar que o sabor está muito fraco.

Transfira a mistura para um saco de confeiteiro e preencha os cupcakes com o recheio. Depois, decore os cupcakes com esse mesmo recheio, partindo do centro para as bordas. Acrescente amora e pedaços de morango.



CUPCAKE DE ABÓBORA E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

Cupcake de abóbora:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 colher de chá de sal grosso
- 1/2 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de gengibre
- 1/8 colher de chá de nozes
- 1/8 colher de chá pimenta jamaicana
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de margarina
- 2 ovos
- 200g de abóbora

Doce de leite:

- 1 caixa de leite condensado
- água quente

Creme de doce de leite:

- 3/4 xícara de margarina sem sal
- 1 1/2 colher de sopa de creme de leite
- 1/2 colher de chá de baunilha
- 2 xícaras de açúcar
- 1/4 xícara de doce de leite pronto

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture todos os ingredientes da massa, deixando a abóbora por último. Bata até ficar cremoso e homogêneo e despeje nas forminhas. Deixe assar entre 20-25 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar antes de desenformar.

Assim que estiver frio, preencha cada cupcake com uma colher de doce de leite e decore com creme de doce de leite.

Para o doce de leite: Pré-aqueça o forno a 220°C. Ponha o leite condensado em banho maria por aproximadamente 1h. Se a mistura tiver uma cor caramelizada, está feita, do contrário espere mais um pouco.

Quando a textura estiver com aspecto de caramelizada, retire do forno e espere alguns minutos. Em seguida, bata com uma batedeira até ficar cremoso.

Creme de doce de leite: Bata margarina e açúcar em baixa velocidade e acrescente os demais ingredientes.



RECEITA DE CUPCAKE PB&J

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de bolo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 xícara de açúcar
- 6 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 1/4 xícara de leite de amêndoas
- 1/2 xícara de manteiga de amendoim

Cobertura:

- 220g de margarina
- 3/4 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de manteiga de amendoim
- Granulado
- Morango em conserva ou geleia

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture todos os ingredientes da massa e bata por aproximadamente 5 minutos até ficar homogêneo e cremoso.

Deixe assar por 17-20 minutos ou até o palito sair limpo.

Faça um buraco no centro de cada cupcake e preencha com geleia ou morango em conserva. Esquente no microondas para que fique mais fácil de rechear.

Para a cobertura:

Bata a margarina até ficar cremosa, em velocidade alta. Coloque o açúcar aos poucos, manteiga de amendoim e sal.

Bata por 5-7 minutos em alta velocidade e decore os cupcakes.

Decore com confetes.



CUPCAKE DE SUNDAE

INGREDIENTES

- 1 2/3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 xícara de açúcar granulado
- 1 xícara de margarina
- 3 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 1 colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de granulado

Creme:

- 1 2/3 xícaras de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de margarina

Decoração:

- 1 xícara de mini chocolate
- 1 colher de sopa de óleo vegetal
- Docinhos de cereja
- Granulado

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes secos da massa em um pote e os molhados em outro pote. Misture até ficar homogêneo e junte a massa seca à molhada.

Deixe assar por 20-25 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar.

Creme:

Bata a margarina lentamente e acrescente o açúcar e a baunilha e bata por 3-4 minutos.

Decoração:

Derreta o chocolate em banho maria no fogão e mexa as vezes. Retire do fogo e acrescente o óleo até ficar homogêneo.

Espere esfriar antes de colocar nos cupcakes com o auxílio de uma colher de sorvete.

Despeje a cobertura por cima das bolas de sorvete e sirva imediatamente.



CUPCAKE DE CHOCOLATE E CREME DE CAJU

INGREDIENTES

Base de chocolate:

- 1 xícara de cacau
- 1 xícara de manteiga de cacau
- 1/3 xícara de nectar de agave
- 1 colher de sopa de baunilha

Creme de caju:

- 1 xícara de caju
- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1/2 xícara de água
- 1/4 xícara de nectar agave
- 1 colher de sopa de baunilha
- pitada de sal

PREPARO

Derreta a manteiga de cacau e misture com os demais ingredientes. Despeje a massa em um molde de cupcakes e ponha no freezer por 1-2 horas.

Creme de caju: misture todos os ingredientes em alta velocidade até ficar homogêneo.

Retire os cupcakes do freezer, cubra com o creme de caju e coloque-o de volta no refrigerador para gelar por mais 4 horas. Retire da geladeira 30 minutos antes de servir.



CUPCAKE DE CENOURA PASTNAVA E BETERRABA

INGREDIENTES

- 375g de farinha fermentada
- 1 1/2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 pastinava
- 1 cenoura
- 1 beterraba
- 50g de nozes
- 2 colheres de chá de laranja
- 1 1/2 colheres de chá de tempero misto
- 125ml de óleo de canola
- 4 ovos
- 300g de nata

Creme:

- 250g de cream cheese
- 80g de margarina
- 240g de açúcar
- 1 colher de sopa de polpa de maracujá

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas (de 80ml) com papel.

Misture a farinha, açúcar, pastinava, cenoura e beterraba cortada, nozes e laranja.

bata o óleo, ovo e nata antes de acrescentar a mistura de farinha.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 20-25 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar antes de desenformar.

Para a cobertura, bata o cream cheese e a margarina até ficar cremoso. Acrescente o açúcar e a polpa de maracujá e mexa até ficar homogêneo.

Decore o cupcake e sirva.



CUPCAKE DE COUVE-FLOR

INGREDIENTES

- 1 laranja
- 1 limão
- 200g de couve-flor
- 3/4 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 fava de baunilha cortada
- 1/2 xícara de azeite
- pitada de sal

Creme de cream cheese:

- 125g de cream cheese
- 1/4 xícara de açúcar
- 3 colheres de chá de suco de limão
- Raspas de limão para decorar
- Raspas de laranja para decorar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a couve-flor num liquidificador até ficar líquida e misture com a laranja e o limão. Acrescente os demais ingredientes da massa e despeje nas forminhas. Deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo e espere 5 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura bata todos os ingredientes e use uma faca para decorar os cupcakes. Use as raspas de limão e laranja para enfeite, se desejar.



CUPCAKE PINK VELVET

INGREDIENTES

- 100g de margarina
- 2/3 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de chá de fava de baunilha
- 1 colher de chá de corante vermelho
- 1 1/4 xícaras de farinha fermentada
- 1/4 xícara de cacau
- 2/3 xícara de leiteiro

Cobertura:

- 250g de cream cheese
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 1 colher de chá de suco de limão

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 170°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente 1 ovo de cada vez, baunilha e o corante até ficar homogêneo. Misture os demais ingredientes da massa e despeje nas forminhas.

Deixe assar por 20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere 5 minutos antes de desenformar.

Cobertura: bata o cream cheese até ficar cremoso, acrescente o açúcar, um pouco de cada vez e ponha o suco de limão.

Quando a mistura estiver pronta coloque num saco de confeiteiro e decore os cupcakes.



CUPCAKE DE AZEITE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha integral
- 3/4 xícara de açúcar
- 3/4 xícara de leite
- 2/3 xícara de azeite
- 2 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- Granulado para decoração
- Pirulitos para decoração

Cobertura:

- 1 1/2 xícaras de açúcar
- Corante rosa, opcional
- 1 a 2 colheres de sopa de água

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C ou 200°C e prepare as forminhas com papel. Misture a farinha e o açúcar numa tigela e abra um buraco no meio. Coloque os demais ingredientes da massa e misture até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 12-15 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar por 5 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura, misture o açúcar e corante com um pouco de água até alcançar a consistência desejada. Decore os cupcakes com o creme, pirulitos e granulado.



CUPCAKE DE LIMÃO DAMASCO COM COCO

INGREDIENTES

- 100g de damasco
- 200ml de água quente
- 125ml de óleo de girassol
- 1 colher de sopa de raspas de limão
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 100g de açúcar
- 225 farinha sem glúten
- 2 colheres de chá de fermento

Cobertura:

- 25g de tahine
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 30ml de leite de soja
- 350g de açúcar

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Coloque o damasco em água quente e espere 10 minutos. Em seguida, acrescente o óleo, limão e suco de limão. Transfira para um liquidificador em alta velocidade e bata até ficar cremoso.

Misture o líquido com os ingredientes secos e bata até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 25 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar antes de desenformar ou irá quebrar.

Cobertura: esquite o óleo de coco até ficar líquido. Acrescente os demais ingredientes e bata por 3 minutos.

Espere alguns instantes até ganhar forma e decore os cupcakes.



CUPCAKE DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 185g de margarina sem sal
- 125g de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 3 colheres de chá de café instantâneo com 1 colher de sopa de água quente
- 150g de farinha com fermento
- 100ml de leite
- Pedacos de café achocolatado para decoração

Cobertura:

- 250g de açúcar de confeiteiro
- 30g de margarina sem sal
- 1 1/2 colheres de chá de café instantâneo dissolvido em 2 colheres de chá de água quente

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 150°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos, um de cada vez, e coloque o café. Misture com farinha e leite.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 25-30 minutos ou até os cupcakes ficarem dourados. Remova e espere esfriar nas forminhas.

Cobertura: misture os ingredientes até ficar homogêneo e decore os cupcakes. Eles poderão ficar na geladeira por 3 dias antes de estragarem. Caso não tenham cobertura, podem durar até 8 semanas se congelados.



CUPCAKE DE CREME BRULEE

INGREDIENTES

- 185g de margarina sem sal
- 175g de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 3 ovos
- 125g de farinha fermentada
- 30g de farinha de trigo
- 125ml de leite
- 45g de açúcar mascavo

Creme:

- 375g de leite
- 3 ovos
- 55g de açúcar
- 2 colheres de sopa de farinha

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina, açúcar e baunilha até ficar cremoso. Acrescente os ovos, as farinhas e o leite. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 15 minutos ou até o palito sair limpo.

Creme: Esquente o leite e tire do fogo. Em seguida, misture com ovos, açúcar e farinha. Volte a panela para o fogo e deixe até ferver.

Corte o centro dos cupcakes e recheie com o creme. Deixe na geladeira até esfriar e polvilhe uma colher de sopa de açúcar mascavo e coloque em um forminho por 3 minutos até caramelizar.



CUPCAKE DE BAKLAVA

INGREDIENTES

- 50g de nozes
- 50g de amêndoas
- 110g de açúcar demerara
- 2 colheres de chá de canela
- 185g de margarina sem sal
- 140g de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 125g de farinha fermentada
- 30g de farinha de trigo
- 125ml de leite
- 90g de mel

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos, farinhas e leite até ficar homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 10-12 minutos ou até o palito sair limpo. Coloque mel enquanto os cupcakes estiverem quentes.



CUPCAKE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 185g de margarina sem sal
- 170g de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 3 ovos
- 125g de cream cheese
- 1 colher de sopa de maracujá, polpa
- 125g de farinha fermentada
- 30g de farinha de trigo
- 60ml de leite

Cobertura de maracujá:

- 300ml de chantily
- 1 1/2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 2 polpas de maracujá

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata todos os ingredientes da massa até ficar cremoso e homogêneo e despeje nas forminhas. Deixe assar por 15 minutos ou até o palito sair limpo.

Para a cobertura de maracujá: Bata os ingredientes até ficar cremoso. Coloque o creme num saco de confeiteiro e recheie os cupcakes. Decore com chantily e um pedaço de maracujá.



CUPCAKE DE STRUDEL

INGREDIENTES

Creme:

- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de creme em pó
- 250ml de leite
- 1 colher de chá de baunilha

Cobertura:

- 60g de farinha de trigo
- 75g de nozes
- 95g de açúcar mascavo
- 80g de margarina sem sal
- 1 colher de chá de canela
- 170g de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 3 ovos
- 125g de farinha fermentada
- 30g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de tempero misto
- 60g de sultanas
- 125ml de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Para fazer o creme, coloque os ovos, açúcar e creme em pó e mexa até ficar homogêneo. Esquente o leite até quase ferver e despeje na mistura de ovo.

Coloque toda a mistura de volta na panela e mexa em fogo baixo até ferver.

Refrigere.

Para a cobertura, misture todos os ingredientes até ficar homogêneo. Bata a margarina, açúcar e baunilha até ficar cremoso. Acrescente um ovo de cada vez, farinhas, tempero, leite e sultanas.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 14-15 minutos ou até o palito sair limpo.



CUPCAKE DE TANGERINA E CAMOMILA

INGREDIENTES

- 185ml de leite
- 5g de folhas de camomila
- 150g de margarina sem sal
- 230g de açúcar
- 3 ovos
- 2 colheres de raspas de tangerina
- 300g de tangerina sem semente
- 60g de sêmola
- 155g de farinha fermentada
- Creme de tangerina:
- 155g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de raspas de tangerina
- 2-3 colheres de sopa de suco de tangerina
- folhas de camomila para decoração

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Coloque o leite e a camomila em uma panela e espere ferver. Deixe por 5 minutos para fazer a infusão e coe.

Coloque os demais ingredientes em um liquidificador e bata até ficar cremoso.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 8-10 minutos ou até o palito sair limpo.

Para o creme, coloque o açúcar, as raspas e o suco de tangerina em banho maria e espere o açúcar derreter.



CUPCAKE DE PIMENTA PRETA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de chocolate amargo
- 1/2 xícara de água quente
- 1/2 xícara de molho de maçã
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de sopa de baunilha
- 3 ovos
- 1 1/4 xícaras de massa para brownie
- 3/4 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar granulado
- 1/4 xícara de cacau
- 1/4 xícara de massa de chocolate
- 3 colheres de chá de pimenta preta
- 1 1/2 colheres de chá de canela
- 1/2 colher de sopa de fermento
- 1/4 colher de chá de sal

Creme:

- 225g de queijo mascarpone
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Derreta o chocolate em banho maria e acrescente os demais ingredientes da massa. Bata até ficar cremoso e despeje a massa nas forminhas. Asse por 21-23 minutos.

Cobertura: bata o creme de leite até ganhar forma, acrescente o queijo, açúcar até ficar homogêneo e decore os cupcakes.



CUPCAKE DE DR PEPPER

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1/4 xícara de cacau
- 1 xícara de margarina sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1 xícara de Dr Pepper
- 1/2 xícara de leite

Creme:

- 4 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de margarina sem sal
- 200g de cream cheese
- 4 colheres de sopa de Dr Pepper

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture a farinha, fermento e cacau.

Em uma batedeira e em velocidade baixa, bata margarina, os dois tipos de açúcar, ovos e baunilha. Ainda em velocidade baixa, acrescente os ingredientes secos e bata até ficar homogêneo. Coloque leite no final.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar entre 5-10 minutos antes de desenformar.

Cobertura:

Bata a margarina até ficar cremosa e acrescente o açúcar. Em velocidade baixa bata também o cream cheese e o Dr Pepper.



CUPCAKE DE FEIJÃO PRETO SEM GLÚTEM SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 1 1/4 xícara de feijão preto cozido
- 5 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 1/2 colher de chá de sal
- 6 colheres de sopa de cacau
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 1/2 xícara de mel
- 7 colheres de sopa de margarina

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C e prepare as forminhas com papel.

No liquidificador, bata os ingredientes até não existir nenhum pedacinho.

Acrescente dois ovos na mistura até ficar cremoso. Despeje a massa de feijão nas forminhas e asse por aproximadamente 18 minutos.

Espere esfriar completamente e sirva.



CUPCAKE MATCHA WASABI

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de matcha em pó
- 1 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de gengibre
- 1/4 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/4 xícara de margarina sem sal
- 1 xícara de açúcar
- Corante verde
- 3 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1/2 xícara de wasabi

Cobertura:

- 1 xícara de margarina sem sal
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de matcha em pó
- 3/4 colher de chá de gengibre
- 1/4 colher de chá de sal
- 5 colheres de chá de leite
- 2 colheres de chá de baunilha
- 110g de cream cheese

PREPARO

Cupcakes: Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Misture os ingredientes secos em um pote e deixe de lado. EM outro pote, bata a margarina, açúcar e corante em velocidade média até ficar cremoso.

Acrescente os ovos e a mistura de farinha com leite e baunilha. Forre a massa com wasabis.

Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por 18-20 minutos ou até o palito sair limpo. Tire do forno e espere esfriar.

Cobertura de matcha:

Bata a margarina até ficar cremosa, acrescente o açúcar, matcha, gengibre, sal, leite, baunilha e corante. Bata até ficar homogêneo. Por fim, coloque o cream cheese e bata em velocidade alta.



CUPCAKE INDIANO MASALA CHAI

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 4 saquinhos de chá preto
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo cru
- 2 3/4 colher de chá de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 3/4 colher de chá de cardamomo
- 1 colher de chá de gengibre
- 1 colher de chá de canela
- 225g de margarina
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 1 1/2 colher de chá de baunilha

Chai Creme:

- 2 colheres de sopa de água quente
- 2 saquinhos de chá preto
- 225g de gordura vegetal
- 110g de margarina
- 1 colher de chá de baunilha
- 4 xícaras de açúcar

PREPARO

Cupcakes: Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel. Cozinhe os ovos em água quente. Esquente o leite em fogo baixo e coloque os saquinhos de chá no mesmo. Deixe de lado enquanto acontece a infusão. Misture os ingredientes secos e acrescente os molhados enquanto bate em velocidade média. Retire os ovos da água e coloque na massa, batendo em baixa velocidade por 30 segundos entre as adições. Coloque o copo de leite na mistura e mexa até ficar homogêneo. Despeje a massa nas forminhas preenchendo 1/4 de altura. Bata algumas vezes em alguma superfície para eliminar qualquer bolha de ar. Deixe assar por 20-22 minutos ou até o palito sair limpo. Espere esfriar por 10 minutos e desenforme.

Creme chai: Acrescente os saquinhos de chá em água quente e deixe ferver por 5-10 minutos. Jogue fora os saquinhos e espere esfriar antes de prosseguir com a cobertura. Bata a gordura vegetal até ficar cremosa e, então, coloque a margarina e a baunilha. Coloque metade do açúcar e mexa até ficar homogêneo e, em seguida, coloque o resto do açúcar. Despeje o chá e mexa mais um pouco. Sempre comece batendo em velocidade média e aumente. Enfim, decore os cupcakes com o cremes.



CUPCAKE DE BATATA DOCE COM AÇÚCAR MASCÃO E COBERTURA DE MARSHMALLOW

INGREDIENTES

Cupcakes:

- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1/4 colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de pure de batata doce
- 2/3 xícara de farinha de trigo
- 2/3 xícara de farinha de trigo integral
- 3/4 colher de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de bicarbonato
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de canela
- 1/4 colher de chá de noz-moscada
- 1/4 xícara de leite

Cobertura:

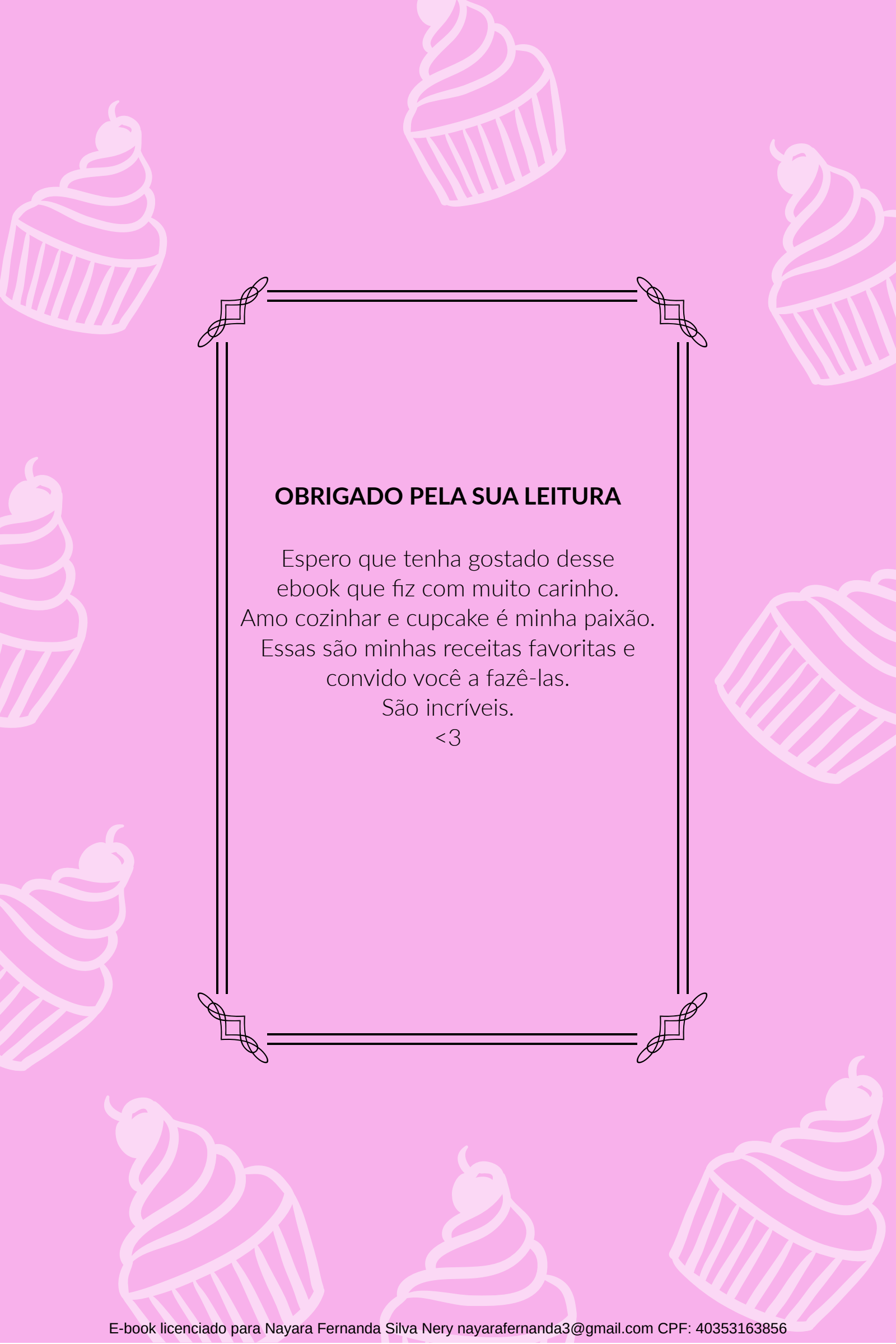
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/3 xícara de água quente
- 1/4 xícara de mini marshmallows
- 1 ovo
- 1 colher de chá de vinagre
- 1/4 colher de chá de baunilha
- 1/4 xícara de nozes torradas (opcional)

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e prepare as forminhas com papel.

Bata o óleo de coco com os dois tipos de açúcar, acrescente os ovos, baunilha e a batata doce. Em outro pote bata as farinhas. Com a batedeira em baixa velocidade, junte as duas misturas e coloque leite. Assim que encorparem, reduza o forno para 170°C e despeje a massa nas forminhas. Deixe assar por 18-22 minutos ou até o palito sair limpo. Para a cobertura: Coloque os dois tipos de açúcar e água em um pequeno pote. Mexa o açúcar para umedecer em fogo médio. Em outra tigela, misture o vinagre com os ovos até ganhar forma. Assim que a açúcar dissolver e a água começar a borbulhar, espere por 1 minuto. Remova do fogo e coloque os marshmallows. Assim que estiverem envolvidos na mistura, junte com os ovos e mexa em velocidade média-alta. Bata por mais 3-5 minutos ou até a cobertura amolecer demais. Por fim, ponha a baunilha e finalize.

Coloque a mistura em um saco de confeiteiro e decore os cupcakes com o creme e as nozes torradas, se desejar.



OBRIGADO PELA SUA LEITURA

Espero que tenha gostado desse ebook que fiz com muito carinho. Amo cozinhar e cupcake é minha paixão. Essas são minhas receitas favoritas e convido você a fazê-las. São incríveis.
<3