

Curso
CUPCAKES
SALGADOS



ÍNDICE

- 03 Cupcakes, deliciosamente salgados!
- 04 O que você vai precisar
- 06 Ingredientes básicos e porque usá-los
- 08 Dicas espertas para um cupcake perfeito

RECEITAS

- 12 Cupcake Bauru
- 15 Cupcake de Cachorro-quente
- 18 Cupcake de Pizza
- 21 Cupcake de Frango Caipira
- 24 Cupcake de Queijo, Presunto e Abobrinha
- 27 Cupcake de Rúcula com Tomate seco
- 30 Cupcake de Calabresa
- 33 Cupcake de Abóbora com Carne Seca
- 36 Cupcake de Bolo de Carne e Purê de Batatas
- 39 Cupcake de Carne Louca com Cheddar
- 42 Cupcake de Cerveja e Bacon
- 45 Cupcake Portuguesa

RECEITAS CRIATIVAS E DELICIOSAS

- 48 Tortilha Mexicana
- 56 Lasanha

Curso de **CUPCAKES** SALGADOS

Olá, eu sou a Marcia Tozo e com esse curso vou te mostrar como os cupcakes também podem ser deliciosamente salgados!

Que os cupcakes são tradicionalmente doces você já sabe, mas nada impede que essas delicias sejam oferecidas em versões salgadas, e com um pouquinho de criatividade transformamos receitas e pequenos bolinhos que não deixam nada a desejar para as versões doces.

Vale lembrar que para deixar tudo ainda mais saboroso, os cupcakes salgados também possuem coberturas, algumas delas como cream cheese ou catupiry e com

certeza irão te surpreender em uma mistura única de sabor!

Também vou te ensinar algumas receitas super práticas, e onde você não precisa preparar a massa. Com algumas ideias e um pulinho no supermercado você vai preparar muitas delícias!

Está pensando em vender? Posso garantir que essas receitas são puro sucesso entre os clientes, e com certeza vão ajudar a aumentar a sua renda!

Está esperando o que para começar já?!

O QUE VOCÊ VAI PRECISAR

dicas

PARA COMEÇAR A FAZER ESSAS DELÍCIAS NÃO É PRECISO MUITAS FERRAMENTAS, MAS ALGUNS ITENS SÃO INDISPENSÁVEIS:

- Forma de alumínio ou teflon para cupcakes, elas servem de suporte e **assim o bolinho não deforma** enquanto é assado.
- Forminhas de papel próprias para cupcake, elas são encontradas normalmente em casa de festas, e **custam entre R\$ 3,00 e R\$ 8,00** com 45 unidades.
- Sacos de confeitar.
- Bicos de confeitar Pitanga Aberta (grande) 1M ou 2110 e Perlé 1A.



INGREDIENTES BÁSICOS E PORQUE USÁ-LOS:

Farinha de trigo: Sempre procure usar farinhas de qualidade premium, esse detalhe normalmente vem marcado na embalagem. O uso de uma farinha de boa qualidade pode ser a chave para o seu bolinho crescer ou não.

Óleo Vegetal: Quando falo em óleo vegetal, é o óleo usado normalmente na cozinha, mas sempre indico que seja usado óleo de canola, milho ou girassol, esses são mais saudáveis e não deixam as receitas com sabor residual, afinal ninguém quer cupcakes com gosto de gordura não é mesmo?!

Ovos: Existem os ovos caipiras, aquele bem amarelinho e o ovo de granja. Para as receitas desse curso você pode usar qualquer um deles, mas como as receitas possuem massa clarinha fique atento ao uso dos ovos caipiras, apesar de mais saborosos eles podem dar um tom amarelado para as suas receitas.

Fermento: Você vai perceber que em algumas receitas usamos fermento biológico (aquele usado para pão) e em outras o fermento em pó químico, e é assim mesmo, preparando cada uma delas você vai perceber como os sabores se encaixam.

Manteiga: Sabe por que deixei esse ingrediente para o final? Ela é o ingrediente que tem o poder de unir todos os outros ingredientes de uma maneira única. A manteiga precisa ser sempre extra – são as de melhor qualidade no supermercado, e dê preferência à manteiga francesa, pode parecer besteira, mas não é. As manteigas brasileiras infelizmente não são puras, possuem um sabor forte e uma coloração amarelada, já a manteiga francesa é leve, clarinha e saborosa, e isso porque possui muito mais leite na sua composição.

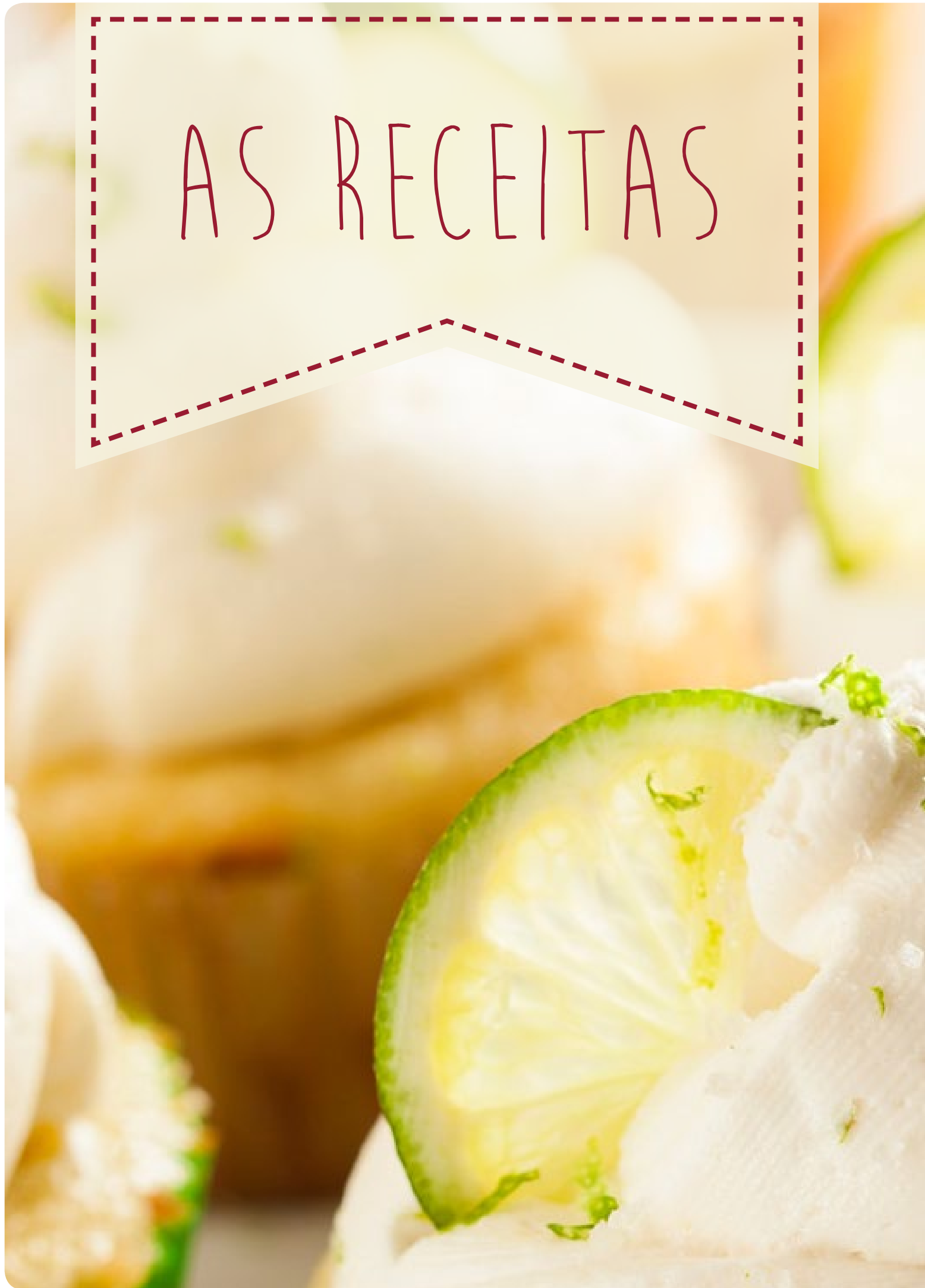


DICAS ESPERTAS PARA UM CUPCAKE PERFEITO

- Preencha até 3/4 da forminha com a massa e preste atenção se o fundo ficou totalmente cheio. Do contrário, **o bolinho pode afundar** depois de assado.
- No meio do cozimento, vire a assadeira **para que o bolo asse por completo**.
- Preste atenção no tempo em que seu cupcake vai ficar no forno. Lembre-se de que ele assa muito mais rápido do que um bolo comum. E, se a temperatura estiver muito alta, **o bolinho pode ficar ressecado**.
- Retirar o cupcake do forno cedo demais também **não é boa ideia**. O centro do bolo pode afundar depois que ele estiver pronto.
- Aplique a cobertura sempre **com o bolinho já frio**.
- Os cupcakes salgados não são como os doces, alguns levam maionese, carne, frango e presunto e não devem ser mantidos fora da geladeira por muitas horas, o ideal é ser preparado e **consumido no mesmo dia**, mas você pode armazenar **na geladeira por até 3 dias**.



AS RECEITAS





CUPCAKE DE BAURU

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- ¼ de xícara de óleo
- 1 copo de leite morno

RECHEIO

- 100g de presunto picado
- 100g de mussarela picada
- 2 tomates picadinhos

COBERTURA

- 200g de Catupiry



MODO DE PREPARO:

MASSA E RECHEIO

1. Bata todos os ingredientes indicados para a massa no liquidificador e transfira para uma tigela (a massa fica molinha mesmo), aguarde a massa dobrar de volume (aproximadamente 40 minutos).
2. Após os 40 minutos, mexa bem a massa e misture o queijo, o presunto e o tomate, preencha até a metade de cada forminha e leve para assar em forno médio (180°C) por 20 minutos ou até dourar.

COBERTURA

1. Aplique o Catupiry com o pico perlé.
2. Após aplicar o catupiry, use um maçarico para flambar a cobertura e deixar com esse aspecto queimadinho, o sabor também fica incrível e para o toque final use um tomate cereja cortado ao meio!



CUPCAKE DE CACHORRO-QUENTE

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico
- 1 colher chá de sal
- 1 ovo
- ¼ de xícara de óleo
- 1 copo de leite morno

RECHEIO

- 4 salsichas picadas
- 2 tomates pelados
- 1 colher de sopa de cebola
- Sal a gosto

COBERTURA

- 200g de maionese
- 1 pacote de batata palha



MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Bata todos os ingredientes indicados para a massa no liquidificador e transfira para uma tigela (a massa fica molinha mesmo), aguarde a massa dobrar de volume (aproximadamente 40 minutos).
2. Após os 40 minutos, mexa bem a massa e preencha até a metade cada forminha, leve para assar em forno médio (180°C) por 20 minutos ou até dourar.

RECHEIO

1. Refogue a cebola e o tomate até murchar, acrescente a salsicha e cozinhe por 10 minutos em fogo baixo.
2. Depois dos cupcakes assados faça um buraco no meio com a faca ou com o próprio bico de confeitador e coloque o recheio com a ajuda de uma colher de sobremesa.

COBERTURA

1. Aplique a maionese com o bico perlé e salpique a batata palha. Para decorar faça espetinhos com salsicha picada e espete nos cupcakes, fica lindo!



MINI
ESPETINHOS DE
SALSICHA, BATATA
PALHA E MAIONESE DEIXAM
ESSA GOSTOSURA AINDA MAIS
DIVERTIDA E SABOR COM
CERTEZA NÃO VAI
FALTAR!



CUPCAKE DE PIZZA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

12 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 4 colheres de chá de fermento
- $\frac{2}{3}$ de xícara de óleo vegetal
- 2 ovos
- $\frac{2}{3}$ de xícara de leite

RECHEIO

- 2 xícaras de pepperonis em pedacinhos (pode ser calabresa, presunto ou linguiça)
- 2 xícaras de mussarela picada



MODO DE PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno em 200°C. Você pode usar direto nas forminhas de cupcake ou então untar com manteiga uma forma de cupcakes, diretamente.
2. Misture a farinha, o açúcar, o sal e o fermento. Adicione o óleo, ovo e o leite, mexendo bem. A massa vai ficar um tanto grudenta e se preferir você pode adicionar duas colheres (sopa) de leite extra.
3. Adicione o pepperoni e a mussarela, de forma que o recheio fique bem incorporado à massa.
4. Asse por aproximadamente 20 minutos, até que os Cupcakes fiquem dourados, retire do forno e passe molho de tomate sobre a base dos cupcakes e decore com rodelinhas de pepperoni, volte ao forno por mais 5 minutos com a função gratinar e pronto, **pode servir!**



VOCÊ
PODE USAR UM
MOLHO DE TOMATE
PRONTO, MAS FAZER
UM MOLHO CASEIRO PODE
DEIXAR SEU CUPCAKE COM
UM TOQUE A MAIS DE
SABOR!



CUPCAKE DE FRANGO CAIPIRA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

12 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo
- 4 ovos
- 100g de queijo parmesão ralado
- 5 xícaras de chá farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- Sal a gosto

RECHEIO

- 300g de peito de frango cozido e desfiado
- 2 tomates pelados
- 1 cebola picada
- 1 colher de chá de alho
- 1 lata de milho (escorrida)
- Tempero verde a gosto

COBERTURA

- 300g de Catupiry



MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Coloque todos os ingredientes indicados para a massa no liquidificador e bata até ficar homogêneo.
2. Coloque em forminhas para cupcake alternando em camadas entre a massa e o recheio e leve ao forno para assar por aproximadamente 35-40 minutos. Deixe esfriar.

RECHEIO

1. Em uma frigideira alta refogue a cebola e o alho até dourar, acrescente o frango, o tomate, o milho, o tempero verde e o sal e deixe refogar até que tudo fique bem misturadinho e sem líquidos no fundo da panela, espere esfriar e reserve.

COBERTURA

1. Com um saco de confeitar e um bico Pitanga aberta, aplique a cobertura de queijo cremoso e com a ajuda de um maçarico flambe as pontinhas da cobertura ou leve ao forno por mais 5 minutinhos até que as pontinhas da cobertura estejam queimadinhas.



NA HORA
DE FLAMBAR A
COBERTURA CUIDADO PARA
NÃO QUEIMAR DEMAIS,
LEGAL É ACERTAR DEIXANDO
SOMENTE AS PONTINHAS DA
COBERTURA TOSTADAS!



CUPCAKE DE QUEIJO, PRESUNTO E ABOBRINHA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

12 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 1/2 xícara de chá de manteiga derretida
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 6 ovos

RECHEIO

- 1 xícara de chá de presunto picadinho
- 1 xícara de chá de parmesão ralado
- 1 xícara de chá de queijo mussarela ralado
- 3 abobrinhas em cubos



MODO DE PREPARO:

1. Peneire a farinha de trigo junto com o fermento em pó e reserve.
2. Misture os ovos com a manteiga em temperatura ambiente e tempere com sal e pimenta. Junte tudo à mistura de farinha e fermento e mexa bem.
3. Adicione os queijos, o presunto e a abobrinha cortada em cubos. Separe metade de uma abobrinha para decorar.
4. Ponha a massa em forminhas de cupcake, decore com rodela de abobrinhas bem finas e coloque no forno médio (a 160°C) por cerca de 30 minutinhos.
5. Para decorar dobre fatias de abobrinha e espete em palitinhos de aperitivo.



NÃO ABRA MÃO
DA DECORAÇÃO,
ELA DÁ UM CHÂRME A
MAIS E DEIXA O SEU
CUPCAKE AINDA MAIS
APETITOSO!



CUPCAKE DE RÚCULA COM TOMATE SECO

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 1 xícara de chá de leite
- 1 ovo
- $\frac{1}{3}$ de xícara de óleo vegetal
- 50g de queijo parmesão ralado
- 100g de rúcula
- Sal a gosto

RECHEIO E COBERTURA – PATÊ DE TOMATE SECO

- 300g de ricota fresca
- 50g de creme de leite fresco
- 50g de tomate seco
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Bata o óleo, o leite, o creme de leite e os ovos no liquidificador. Aos poucos acrescente a farinha de trigo, o queijo parmesão e o sal até formar uma pasta cremosa, acrescente a rúcula a bata grosseiramente para que fique em pedaços, acrescente o fermento e misture bem.
2. Preencha 1/3 das forminhas com a massa e leve ao forno preaquecido por cerca de 25 minutos.

RECHEIO

1. Coloque todos os ingredientes indicados na receita no processador ou liquidificador e misture até formar um patê de tomate seco com consistência firme.
2. Espere os cupcakes esfriarem e faça um burquinho no meio com a faca ou com o próprio bico de confeitar e com a ajuda de uma colher adicione o recheio.

COBERTURA

1. Para garantir um bolinho com uma super decoração, coloque um pouco do patê (recheio) sobre o topo do bolinho decore com um pedacinho de rúcula e tomate seco em pedaço!



NA
HORA DE APLICAR
A COBERTURA NÃO
PRECISAR PASSAR TRABALHO
TENTANDO DEIXAR TUDO
PERFEITO, A GRAÇA DESSA
DECORAÇÃO É JUSTAMENTE
SER RÚSTICA!



CUPCAKE DE CALABRESA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 ovos
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de café de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento químico em pó
- Óleo para untar as forminhas

RECHEIO

- 1 e ½ xícara de calabresa picada e refogada
- 200g de queijo mussarela ralado no ralo grosso

COBERTURA

- 300g de queijo cremoso



MODO DE PREPARO:

MASSA E RECHEIO

1. Bata os ovos, o óleo, o leite e o sal no liquidificador.
2. Depois de bater bem os ingredientes líquidos, acrescente a farinha aos poucos e vá batendo para misturar bem.
3. Com todos os ingredientes bem batidos e misturados, transfira para uma tigela e só aí acrescente o fermento. Misture novamente.
4. Coloque então a calabresa fatiada e refogada (já fria) e o queijo ralado e mexa.
5. Despeje massa nas forminhas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 25 ou 30 minutos. Confira se o bolinho está levemente dourado.

COBERTURA

1. Aplique o queijo cremoso com a ajuda de um saco de confeitar e o bico pitanga aberta!



EU
ADORO TEMPERO
VERDE E NESSE
CUPCAKE A CEBOLINHA BEM
PICADINHA ACRESCENTOU
TEXTURA E SABOR,
EXPERIMENTE VOCÊ
TAMBÉM!



CUPCAKE DE ABÓBORA COM CARNE SECA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 3 ovos
- 1 caldo de legumes em pó
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de fermento ou use colher medida
- 100ml de óleo
- 300g de abóbora picadinha (usei aquela paulista bem grande)
- 1 pitada de sal

RECHEIO

- ½ Kg de carne seca desfiada e temperada.

COBERTURA

- 300g de Catupiry



MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Bata no liquidificador os ovos, a abóbora (em pedaços), o óleo e o sal.
2. Em uma tigela, misture o caldo de legumes, o fermento e a farinha. Despeje a mistura do liquidificador para a tigela e misture bem.
3. Preencha as forminhas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C graus por aproximadamente 20 minutos.

RECHEIO

1. Com os Cupcakes já frios retire o meio dos bolinhos, e com a ajuda de uma colher recheie com bastante carne seca, deixando para fora alguns pedaços desfiados..

COBERTURA

1. Aplique o Catupiry com a ajuda de um saco de confeitar e o bico Perlé.



PARA
UMA DECORAÇÃO
CHEIA DE COR, SEPRE
UM DOS BOLINHOS E DEPOIS
DE APLICAR A COBERTURA
ESFARELE A MASSA SOBRE O
CUPCAKE, O EFEITO É
INCRÍVEL!



BOLO DE CARNE E PURÊ DE BATATA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

BOLO DE CARNE

- 300g de carne moída (patinho ou coxão mole)
- 1 cebola picada
- ½ tomate picado
- 1 colher de chá de sal (ou a gosto)
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 1 pitada de pimenta do reino moída
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de farinha de rosca

COBERTURA – PURÊ DE BATATA FIRME

- 3 batatas grandes
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Leite para dar ponto



MODO DE PREPARO:

MASSA E RECHEIO

1. Em uma tigela junte todos os ingredientes e misture bem. Unte e polvilhe com farinha de rosca a forma de cupcakes, coloque a carne temperada diretamente na forma, sem as forminhas de papel e lembre-se de preencher até o topo pois a carne não cresce e não corre o risco de vazar.
2. Asse em forno preaquecido a 200°C graus por 25 minutos ou até que a carne esteja dourada por cima.

COBERTURA

1. Descasque e cozinhe as batatas até que estejam macias, amasse ou esprema com um espremedor, acrescente o ovo e a manteiga e misture bem, caso necessário coloque o leite para dar o ponto, que precisa ser firme porém bem homogêneo.
2. Aplique sobre os bolinhos de carne com o bico 1m e flambe com maçarico culinário.



AQUI A
DICA É DEIXAR
O PURÊ DE BATATAS
NA CONSISTÊNCIA FIRME
MAIS AINDA CREMOSO, A
COMBINAÇÃO É CLÁSSICA
E TODOS ADORAM!



CUPCAKE DE CARNE LOUCA COM CHEDDAR

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo
- 4 ovos
- 100g de queijo parmesão ralado
- 5 xícaras de chá farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- Sal a gosto

INGREDIENTES DA CARNE LOUCA

- 500g de acém ou coxão duro
- 50g de pimentão verde picadinho
- 1 dente de alho
- 2 tomates pelados
- ½ cebola picadinha
- Cebolinha verde a gosto

RECHEIO

- 500 gramas de carne louca (Carne cozida na pressão com tomate e temperinhos até desfiar, acém ou coxão duro)

COBERTURA

- 200gr de Queijo Cheddar



MODO DE PREPARO:

PREPARO DA CARNE LOUCA

1. Coloque todos os ingredientes na panela de pressão e cozinhe por aproximadamente 25 minutos, após esse tempo abra a panela e termine de desfiar a carne com um garfo. Caso a carne ainda esteja resistente, feche a panela e cozinhe por mais 5 - 10 minutos, fique atento à quantidade de líquido na carne, caso necessário acrescente $\frac{1}{2}$ xícara de água.
2. A carne precisa estar desfiada com os temperos desmanchados e sem líquidos.

MASSA

1. Coloque todos os ingredientes indicados para a massa no liquidificador e bata até ficar homogêneo.
2. Coloque em forminhas para cupcake alternando em camadas entre a massa e o recheio e leve ao forno para assar por aproximadamente 35-40 minutos. Deixe esfriar.

COBERTURA

1. Depois dos bolinhos assados, coloque sobre o topo dos bolinhos o queijo cheddar em pedacinhos e um pouquinho da carne usada no recheio e leve ao forno novamente até que o queijo derreta.



FLAMBAR O
CHEDDAR QUE VAI POR
CIMA DO CUPCAKE É O
SEGREDO, ASSIM ELE EXALA
TODO SEU SABOR E A CARNE
LOUCA COMPLETA ESSA
GOSTOSURA!



CUPCAKE DE BACON E CERVEJA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA E RECHEIO

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de queijo cheddar picado
- 100g de bacon picado e torrado
- $\frac{3}{4}$ de um copo de cerveja
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

COBERTURA

- 8 colheres de creme de queijo cheddar amolecido
- 2 colheres de sopa de manteiga amolecida
- 2 colheres de sopa de cerveja
- 2 fatias de bacon, torradas e picadas
- Pimenta vermelha a gosto



MODO DE PREPARO:

MASSA E RECHEIO

1. Aqueça o fogo a 220°C. Em uma tigela grande, misture a farinha, o creme de leite, o leite, o queijo cheddar e as fatias de bacon. Depois adicione a xícara de manteiga derretida a cerveja e o fermento. Divida a massa uniformemente nas forminhas.

2. Deixe no forno entre 10 e 15 minutos, até dourar. Retire da forma e deixe o bolinho descansar por 15 minutos.

COBERTURA

1. Em uma tigela pequena, misture o creme de queijo e a manteiga amolecida. Misture a cerveja até a mistura ficar lisa.

2. Espalhe a mistura no topo do bolinho, colocando bacon e pimenta em cima.



ESSA É
UMA DAS MINHAS
COMBINAÇÕES PREFERIDAS,
UMA EXPLOÇÃO DE SABORES
QUE COM CERTEZA TODOS
VÃO AMAR, E NADA DE
ECONOMIZAR NO
BACON!



CUPCAKE PORTUGUESA

TEMPO PREPARO

20 MIN

COOKING

20 MIN

QUANTIDADE

8 UNIDADES

INGREDIENTES:

MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico
- 1 colher chá de sal
- 1 ovo
- ¼ de xícara de óleo
- 1 copo de leite morno

RECHEIO E COBERTURA

- 150g de presunto picado
- 1 tomate bem picadinho
- 1/2 cebola em rodela fininhas
- 40g de azeitonas picadas
- 1 ovo picado



MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Bata todos os ingredientes indicados para a massa no liquidificador e transfira para uma tigela (a massa fica molinha mesmo), aguarde a massa dobrar de volume (aproximadamente 40 minutos).
2. Após os 40 minutos, mexa bem a massa e preencha até a metade cada forminha, leve para assar em forno médio (180°C) por 20 minutos ou até dourar.

RECHEIO E COBERTURA

1. Refogue o presunto e a cebola por aproximadamente 3 minutos, retire do fogo e misture os demais ingredientes.
2. Depois dos cupcakes assados, faça um buraco no meio com a faca ou com o próprio bico de confeitar e coloque o recheio com a ajuda de uma colher de sobremesa deixando um excesso de recheio sobre o bolinho, e leve novamente ao forno por 5 a 10 minutos para gratinar.
3. Para decorar, monte espetinhos de ovo de codorna, presunto e azeitona, esse vai ser o charme do seu bolinho!



ESSES SABORES
SÃO CLÁSSICOS DAS
PIZZARIAS, E PORQUE NÃO
TRANSFORMAR TODAS ESSAS
DELÍCIAS EM UM CUPCAKE
ÚNICO?!



TORTILHAS MEXICANAS





Que tal uma
tortilha mexicana em
formato de cupcake?
Deixa a mesa linda e todo
mundo fica curioso para
experimentar essa
delícia!





1

SIGA
O PASSO A
PASSO

2

3



4



5



6



7

LEMBRE-SE
DE SEMPRE PRÉ-
AQUECER O FORNO, ISSO
SERVE PARA QUALQUER
RECEITINHA, SEJA ELA
DOCE OU SALGADA!



CUPCAKE DE LASANHA



**Cupcake
de Lasanha ou
Pastelinho como
muitos chamam por aí...**

Já imaginou provar um
cupcake quentinho com
todos os sabores da cozinha
Italiana? Essa receita é
deliciosa e leva como
base massa pronta
para pastel!



INGREDIENTES:

- 500 gramas de carne moída a bolonhesa (Receita abaixo)
- 1 pacote de massa para pastel (média)
- 200 Gramas de queijo Mussarela ralado
- Óleo ou Azeite para untar as forminhas
- 200 gramas de ricota amassada

INGREDIENTES MOLHO BOLONHESA:

- 500 gramas de coxão mole moído
- ½ cebola picadinha
- 3 dentes de alho triturados
- 300ml de molho de tomate
- 1 colher de chá de sal
- Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO:

Refogue a cebola e o alho até dourarem, acrescente a carne moída e mexa sem para até que a carne fique em gominhos bem pequenos, quando estiver sequinha acrescente o o sal e o cheiro verde, e o molho de tomate, cozinhe por mais alguns minutos, a carne precisa ficar molhadinha e cheia de sabor!

PARA MONTAR:

Com o azeite unte diretamente a forminha de cupcakes, não vamos usar forminhas de papel nessa receita. Coloque as massas de pastel formando uma cestinha em cada cavidade da forminha, comece colocando uma colher de sopa de ricota amassada e preencha com o recheio bolonhesa já frio, vá alternando camadas de carne e queijo mussarela, finalize com queijo e leve ao forno médio 180 graus poraproximadamente 15 minutos ou até as bordas começarem a corar!

1

SIGA
O PASSO A
PASSO

2





7

LEMBRE-SE
DE SEMPRE PRÉ-
AQUECER O FORNO, ISSO
SERVE PARA QUALQUER
RECEITINHA, SEJA ELA
DOCE OU SALGADA!



Curso de **CUPCAKES** SALGADOS

Obrigado!

Viu como no mundo da gastronomia misturar sabores não é tão difícil?

Com essas receitinhas tenho certeza que seus cupcakes salgados vão arrasar nas reuniões de família, em festas ou eventos, são muitos sabores testados e aprovados para você aumentar ainda mais seus lucros!

Gostaria de agradecer a confiança e dizer que estarei junto com você nessa jornada, isso mesmo, pode contar comigo para o que precisar, estarei sempre a disposição via e-mail ou na minha página do facebook para ajudar e esclarecer qualquer dúvida.

Aproveitando gostaria de contar que tenho mais dois cursos disponíveis, um verdadeiro mergulho no mundo açucarado que tanto amamos, e te convido a conhecer mais essas oportunidades de aumentar seus conhecimentos com o Curso Avançado de Cupcakes e o Curso de Brigadeiros Gourmet, tenho certeza que os sabores vão surpreender você!

Cozinhar é sempre uma arte, seja a receita doce ou salgada!

Beijos e até a próxima!



Meus Cursos

Com o Curso Avançado de Cupcakes você vai aprender muitas receitas e ainda como decorar seus cupcakes de maneira profissional, usando sacos e bicos de confeiteiro.

Vou ainda ensinar os diversos tipos de coberturas e recheios que você pode combinar com a receita de massa que desejar, não é o máximo?

www.tudodecake.com.br/curso-cupcakes



Esse mundo dos doces é realmente maravilhoso, e os Brigadeiros Gourmet são a nova febre das festinhas e eventos mais sofisticados, o que os tornam uma verdadeira fonte de renda e inspiração!

Com esse curso vou ensinar a misturar os sabores e executar receitas incríveis, tenho certeza que você vai amar!

Te desejo uma linda viagem nesse Fantástico Mundo dos Brigadeiros Gourmet!

www.cursobrigadeirosgourmet.com



facebook.com/tudodecake



twitter.com/tudodecake



pinterest.com/tudodecake



instagram.com/tudodecake