CUPCAKES

RECEITAS TESTADAS E APROVADAS



AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados.
É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.
Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

CRIADO POR:
YAGO PAULO EMPREENDIMENTOS

ÍNDICE

CUPCAKE NUVEM DE LIMÃO.....01
CUPCAKE DE BISCOITO OREO.....02
CUPCAKE PARA CASAMENTOS.....03
CUPCAKE DE PAÇOQUINHA.....04
CUPCAKE DE MORANGO.....05
CUPCAKE DE CENOURA COM CHOCOLATE.....06
CUPCAKE DE MARACUJÁ.....07
CUPCAKE DE CHOCOLATE BRANCO.....08
CUPCAKE DE NUTELLA.....09
CUPCAKE DE RED VELVET.....10
CUPCAKE ARCO-ÍRIS.....11
CUPCAKE DE DOCE DE LEITE.....12



CUPCAKE NUVEM DE LIMÃO

INGREDIENTES:

MASSA:

- 2/3 xícara (chá) de óleo de soja
- ½ xícara (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de suco coado de limão Taiti
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 3 ovos

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 2/3 xícara (chá) de suco coado de limão Taiti

COBERTURA:

- 3 claras
- 40g de açúcar
- 60ml de água filtrada
- 200g de açúcar

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Preaqueça o forno à 180°.
2 - No liquidificador adicione o óleo, o leite, os ovos, o açúcar e as duas colheres de suco de limão. Bata até ficar homogêneo.
3 - Na batedeira adicione a farinha, o fermento e bata bem em velocidade média.
4 – Disponha a massa nas forminhas somente até a metade e leve ao forno por 15 min.

RECHEIO:

1 - Misture os ingredientes do recheio até ficar homogêneo.
2 - Quando os cupcakes esfriarem, faça um furo no centro deles com uma faca e preencha com o recheio.
3 – Aperte levemente para que o recheio se acomode dentro dos bolinhos.

COBERTURA:

1- Bata as 3 claras em neve juntamente com as 200g de açúcar.
2 – Leve as 40g de açúcar ao fogo baixo, aguarde levantar fervura e ficar no ponto de bala mole.
3 - Acrescente a calda à batedeira e bata em velocidade média até que esfrie.
4 - Disponha o merengue em um saco de confeitar com bico pitanga e cubra os bolinhos no formato desejado.



CUPCAKE DE BISCOITO OREO

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- ½ xícara (chá) de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (sopa) de vinagre branco
- 1 ovo
- 12 biscoitos Oreo
- 1 xícara (chá) de leite
- integral
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) óleo de soja

COBERTURA:

- 3 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 ½ colheres (sopa) de leite integral
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Preaqueça o forno à 180°.
2 – Em uma tigela adicione a farinha, o cacau, o açúcar e o bicarbonato de sódio. Misture.
3 - Acrescente o leite, a essência de baunilha, o óleo, o ovo e o vinagre. Misture até obter uma massa homogênea.
4 – Em uma assadeira, disponha as forminhas e um biscoito Oreo inteiro dentro de cada uma.
5 - Despeje a massa nas forminhas, cobrindo o biscoito Oreo. Leve ao forno por 25 min.
6 – Assim que assar, deixe esfriando para colocar a cobertura.

COBERTURA:

1 - Em uma batedeira adicione o açúcar, a manteiga sem sal, o leite e a essência de baunilha. Bata até que fique um creme espesso e uniforme.
2 - Disponha o creme em um saco de confeitar e cubra os bolinhos da forma desejada.
3 - Esmague 4 biscoitos Oreo e polvilhe por cima da cobertura.
4 – Parta ao meio 6 biscoitos Oreo e disponha-os também em cima da cobertura.



CUPCAKE PARA CASAMENTOS

INGREDIENTES:

MASSA:

- 3 claras
- 1/3 xícara (chá) de cream cheese
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- ¾ xícara (chá) de açúcar cristal
- 1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de sal comum
- 1 colher (sopa) de essência de amêndoas

RECHEIO:

- ½ xícara (chá) de framboesa em calda

COBERTURA:

- ½ xícara (chá) de manteiga sem sal
- ½ xícara (chá) de cream cheese
- 1 ½ colher (chá) de essência de amêndoas
- 4 xícaras (chá) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Bata as claras em neve juntamente com a essência de amêndoas e o cream cheese. Reserve.
2 - Bata a manteiga com o açúcar por 3 minutos
3 - Junte os ingredientes secos e bata por mais alguns minutos.
4 - Adicione as claras a essa mistura e mexa até que fique homogêneo.
5 - Preencha as forminhas com a massa e leve ao forno preaquecido à 180° por 17 minutos.

COBERTURA:

1 – Em uma batedeira adicione a manteiga e o cream cheese.
Bata por 3 minutos e acrescente a essência e o açúcar. Continue batendo por mais 5 minutos.

MONTAGEM:

1 - Corte a tampa dos bolinhos.
2 - Faça uma cavidade no centro e introduza o recheio.
3 – Coloque a tampa e decore com a cobertura, utilizando um saco de confeitar para modelar a ao seu gosto.



CUPCAKE DE PAÇOQUINHA

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- ¾ xícara (chá) de leite integral
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo de soja
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 4 paçoquinhas esfareladas

RECHEIO E COBERTURA:

- 250g de doce de leite
- 12 paçoquinhas do tipo rolha (inteiras)
- 3 paçoquinhas esfareladas para polvilhar na cobertura

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 – Em uma batedeira adicione os ovos e o açúcar. Bata até se transformar em um creme fofo.
2 - Acrescente o leite, a essência de baunilha e o óleo. Bata até ficar homogêneo.
3 - Em outra tigela misture a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio.
4 – Junte a mistura seca ao creme já batido. Bata por mais 3 minutos.
5 – Acrescente as paçoquinhas esfareladas e misture delicadamente.
6 - Distribua a massa nas forminhas e asse-as por 20 minutos. Após, deixe esfriar em temperatura ambiente.

MONTAGEM:

1 – Corte a tampa do cupcakes.
2 – Em um recipiente misture o doce de leite com as paçoquinhas rolha.
3 - Faça uma cavidade no centro e introduza o recheio de doce de leite.
4 - Retorne a tampa e aperte delicadamente para acomodar o recheio dentro dos bolinhos.
5 - Finalize dispondo a cobertura no formato desejado e polvilhe as 3 paçoquinhas esfareladas por cima.



CUPCAKE DE MORANGO

INGREDIENTES:

MASSA:

- 8 morangos grandes
- 2 ovos
- 200g de açúcar cristal
- 80ml de óleo de soja
- ½ colher (chá) de essência baunilha
- ½ colher (chá) de raspas de limão Taiti
- 190g de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

COBERTURA:

- ¾ xícara de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 65g de açúcar de confeiteiro
- 3 morangos

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Preaqueça o forno e unte forminhas de cupcake com forminhas de papel.
2 – Em um liquidificador ou mixer bata os morangos, e em seguida passe por uma peneirinha para retirar as sementes.
3 – Em uma tigela adicione os ovos, o açúcar, o óleo, a essência, as raspas de limão e o caldo coado dos morangos. Misture muito bem até que fique homogêneo.
4 - Acrescente a farinha e o fermento. Misture delicadamente até ficar uniforme.
5 – Despeje nas forminhas até atingir a marca de 2/3 da capacidade.
6 - Leve ao forno para assar por 20 minutos, e logo após, deixe esfriando em temperatura ambiente.

COBERTURA:

1 – Em um batedeira, adicione o cream cheese e a manteiga. Bata até virar um creme homogêneo.
2 - Acrescente o açúcar de confeiteiro e a baunilha. Bata por mais alguns minutos.
3 – Disponha o creme em um saco de confeitar com um bico de sua escolha e cubra cada cupcake no formato desejado.
4 – Decore com pedaços de morango e confeitos de sua preferência.



CUPCAKE DE CENOURA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

MASSA:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 3 unidades de cenoura média
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate

COBERTURA:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 colher (café) de canela em pó

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Em um liquidificador adicione as cenouras, os ovos e o óleo. Bata bem.
2 – Em um recipiente misture o açúcar cristal, o fermento em pó, a farinha de trigo e as gotas de chocolate.
3 – Junte com a mistura do liquidificador e misture bem.
4 - Coloque nas forminhas de cupcake e asse em temperatura média no forno já preaquecido por cerca de 30 minutos ou até que dourem.

COBERTURA:

1 - Prepare o brigadeiro no microondas.
2 – Em um pote alto que possa ir no micro-ondas, misture o leite condensado, o achocolatado, a margarina e a canela.
3 – Programe 2 minutos no microondas. Retire, misture novamente e retorne ao micro-ondas por mais um minuto.
4 - Repita este processo de um minuto mais 2x.
5 – Aguarde a cobertura esfriar e decores os bolinhos ao seu gosto.



CUPCAKE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 ½ xícara (chá) de açúcar cristal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 250g de manteiga sem sal
- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de leite integral
- ½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA E CALDA:

- ½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 colher (sopa) de sementes de maracujá
- 1 colher (sopa) de Maizena
- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 1 xícara (chá) de água filtrada
- Chantilly

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Em um recipiente adicione o açúcar, a manteiga e misture bem.
2 - Acrescente o restante dos ingredientes da massa e mexa até ficar homogêneo.
3 – Despeje a massa em forminhas de papel próprias para cupcakes, depois acomode-as dentro de forminhas de alumínio e leve ao forno, por aproximadamente 20 minutos.

COBERTURA E CALDA:

1 - Em uma panela adicione todos os ingredientes descritos na calda e cobertura (exceto o chantilly) e deixe levantar fervura até engrossar.
2 – Assim que esfriar, cubra os cupcakes com chantilly e depois decore com a calda por cima ao seu gosto.



CUPCAKE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES:

MASSA:

- 4 ovos
- 450g de açúcar cristal
- 100g de chocolate branco derretido
- 300g de farinha de trigo
- 45g de leite em pó integral
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 240ml de leite integral
- 60g de manteiga sem sal amolecida

COBERTURA:

- 200g de chocolate branco derretido
- 125g de gordura vegetal hidrogenada
- 200ml de leite condensado
- 30g de chocolate em pó.

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 – Em uma batedeira, adicione os ovos com o açúcar e bata em velocidade média até obter uma mistura volumosa.
2 - Desligue a batedeira, recolha as pás e acrescente o chocolate branco derretido.
3 – Acrescente os ingredientes secos, o leite, a manteiga amolecida e incorpore-os à massa.
4 - Divida a massa nas forminhas e leve ao forno médio já preaquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

COBERTURA:

1 – Em uma batedeira adicione a gordura vegetal hidrogenada juntamente com o leite condensado e bata até obter um creme liso.
2 - Adicione o chocolate derretido e o chocolate em pó, batendo sempre até que fique homogêneo.
3 – Assim que os bolinhos estiverem frios, disponha a cobertura sobre eles e decore ao seu gosto.



CUPCAKE DE NUTELLA

INGREDIENTES:

MASSA:

- ¾ de xícara (chá) de óleo de soja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

COBERTURA:

- 150g de Nutella
- 300g de chocolate picado
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 – Em um recipiente adicione todos os ingredientes secos.
2 - Misture e vá acrescentando aos poucos os ingredientes líquidos, sem parar de mexer, até que fique homogêneo.
3 - Disponha as forminhas de papel dentro das forminhas de alumínio.
4 – Despeje a massa em cada uma delas, preenchendo sempre ¾ da forminha.
5 - Leve ao forno preaquecido à 180° por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA:

1 - Derreta o chocolate. Em seguida acrescente a Nutella, o creme de leite sem soro e misture muito bem até ficar homogêneo.
2 – Assim que os bolinhos estiverem frios, corte uma tampa em formato de cone introduza o recheio.
3 - Com o restante do recheio, cubra os bolinhos e decore ao seu gosto.



CUPCAKE DE RED VELVET

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (chá) de cacau em pó
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- ¾ xícara (chá) de açúcar cristal
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de óleo de soja
- Corante líquido vermelho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de iogurte natural
- ½ colher (chá) de vinagre branco

COBERTURA:

- Chantininho

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Em um recipiente adicione a farinha de trigo, o cacau, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Misture bem.
2 – Em uma batedeira adicione o açúcar, a essência, o ovo e o óleo. Bata em velocidade média até obter uma mistura cremosa.
3 - Acrescente corante aos poucos até chegar no tom desejado.
4 – Bata mais um minuto e acrescente os ingredientes secos, o iogurte e o vinagre. Apenas misture para incorporar.
5 – Disponha as forminhas de papel dentro das forminhas de cupcake e despeje a massa até atingir 2/3 da capacidade.
6 – Leve ao forno preaquecido à 180°.
7 – Retire do forno somente quando estiverem dourados e deixe esfriar em temperatura ambiente.

COBERTURA:

1 - Prepare um chantininho e coloque em um saco de confeitar.
2 - Cubra os cupcakes decorando ao seu gosto.



CUPCAKE ARCO-ÍRIS

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 ½ xícara (chá) de açúcar cristal
- 200g de manteiga sem sal
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- Corante líquido nas cores: vermelho, azul, verde e amarelo

COBERTURA:

- Chantininho

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 - Em uma batedeira adicione o açúcar e a manteiga. Bata em velocidade média até a massa ficar cremosa.
2 - Acrescente os ovos, a farinha de trigo e o leite. Bata por mais alguns minutos.
3 – Desligue a batedeira e acrescente o fermento misturando levemente.
4 – Disponha as forminhas de papel dentro das forminhas de cupcake e despeje a massa até atingir 2/3 da capacidade.
6 – Leve ao forno preaquecido à 180°.
7 – Retire do forno somente quando estiverem dourados e deixe esfriar em temperatura ambiente.

COBERTURA:

1 - Prepare um chantininho normalmente e divida ele em 5 potinhos.
2 – Tinja cada porção de chantininho com uma cor diferente.
3 – Assim que os bolinhos estiverem em temperatura ambiente, utilize as coberturas coloridas para enfeitá-los a sua maneira.



CUPCAKE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 xícara (chá) de leite integral
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal amolecida
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar cristal
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

- 1 ½ xícara (chá) de doce de leite cremoso
- ½ xícara (chá) de creme de leite

MODO DE PREPARO:

MASSA:

1 – Em um liquidificador adicione o leite, os ovos, a manteiga, o açúcar e o chocolate. Bata até ficar homogêneo.
2 – Transfira a massa batida no liquidificador para uma tigela e acrescente a farinha e o fermento em pó. Misture bem com uma colher de pau.
3 – Selecione as forminhas de papel, e despeje a massa preenchendo até a metade.
4 – Organize-as em uma forma e leve ao forno médio preaquecido para assar durante 25 minutos ou até dourar.
5 – Aguarde esfriar naturalmente.
6 - Utilizando uma faca, faça uma pequena cavidade no centro dos bolinhos e reserve.

RECHEIO E COBERTURA:

1 - Misture o doce de leite com o creme de leite e disponha em um saco de confeitar com bico pitanga.
2 - Preencha a cavidade dos bolinhos e finalize cobrindo-os no formato desejado.