Cupcakes

Rendimento: 25 unidades / **Durabilidade:** 3 dias

Ingredientes da massa

4 ovos
Gotas de aroma de baunilha
350 g de açúcar refinado
1 pitada de sal
70 g de cacau em pó
180 ml de óleo de milho ou canola
240 ml de água fervente
240 g de farinha de trigo (peneirada)
5 g de bicarbonato de sódio peneirado
5 g de fermento em pó peneirado
400 g de geleia de amora – para o recheio

Notas:

A massa pode ser disposta em forminhas de papel, próprias para cupcake. Essas formas são encontradas em qualquer loja de confeitaria.

Para que a massa não transborde da forma, complete-a apenas até a metade.

Os cupcakes devem ser assados por cerca de 25 minutos, a uma temperatura de 180º C.

Ingredientes da cobertura (creme escuro)

125 g de manteiga sem sal
200 g de leite condensado
200 g de chocolate meio amargo
30 g de cacau em pó
Confeitos, cereja, tubetes de waffer e ganache (ver receita recheio macarons) – para a decoração

Notas:

Para a cobertura de creme branco, basta substituir o chocolate meio amargo por chocolate branco e o cacau em pó por leite em pó.

Pode-se acrescentar ao creme, coco ralado, nozes ou castanha-do-pará bem picadas (50 g).

No preparo, bata a manteiga com o leite condensado, até formar um creme liso.

Esse creme deve ser levado à geladeira, por 10 minutos, antes de utilizá-lo.