Isis Alvarez
chef confeiteira

Fábrica de Bolos Caseiros

Cupcakes



BÔNUS

ÍNDICE

CUPCAKE ECONÔMICO **05**
Cobertura de Brigadeiro Branco Colorida

CUPCAKE DEVIL'S FOOD **07**
Cobertura de Mousse de Chocolate

CUPCAKE DE LEITE EM PÓ **09**
Cobertura de Leite Ninho

CUPCAKE DE CHOCOLATE **11**
Cobertura de Brigadeiro de Chocolate

CUPCAKE DE MIRTILO **13**
Cobertura de Buttercream

CUPCAKE DE LIMÃO SICILIANO **14**
Cobertura de Ganache de Limão Siciliano

CUPACKE DE MENTA **16**
Cobertura de ganache de Menta

CUPCAKE DE BAUNILHA **18**
Cobertura de Marshmallow

CUPCAKE DE MARACUJÁ **20**
Cobertura de Creme de Maracujá

CUPCAKE DE CARAMELO **22**
Cobertura de Creme de Caramelo

CUPCAKE RED VELVET **24**
Cobertura de Creme de Cream Cheese

CUPCAKE DE LARANJA COM GOTAS DE CHOCOLATE **26**
Cobertura de Ganache de Chocolate Meio Amargo

CUPCAKE DE MAÇÃ **28**

CUPCAKE DE AMÊNDOAS **29**
Cobertura de Creme de Amêndoas

CUPCAKE DE ESPECIARIAS **31**
Cobertura de Creme de Especiarias

CUPCAKE DE NATAL **33**
Cobertura de Fondant Caseiro

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM QUEIJO CREMOSO **35**
Cobertura de Ganache de Chocolate Meio Amargo

CUPCAKE DIET DE CHOCOLATE **37**
Cobertura de Chocolate Meio Amargo Diet

CUPCAKE DE CENOURA **39**
Cobertura de Brigadeiro de Chocolate

CUPCAKE DE COCO **41**
Cobertura de Beijinho

CUPCAKE DE LIMÃO COM FAROFA DOCE **43**

CUPCAKE FLORESTA NEGRA **44**

CUPCAKE DE IOGURTE **45**
Cobertura de Chantilly de Creme de Leite fresco

CUPCAKE DE CAFÉ **46**
Cobertura de Creme de Cappuccino

CUPCAKE DE COOKIES CREAM **48**
Cobertura de Cookies Cream

CUPCAKE DE PAÇOCA **50**
Cobertura de Creme de Paçoca

CUPCAKE DE MORANGO **52**
Cobertura de Creme de Morango

CUPCAKE DE FRANGO **54**
Cobertura de Patê de Ricota

CUPCAKE DE PARMESÃO COM PESTO **56**
Cobertura de Pesto

CUPCAKE DE QUEIJO **58**
Cobertura de Patê de Queijo

CUPCAKE ECONÔMICO

VÍDEO AULA

Rendimento: 16 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 1 ovo;
- 250ml de leite;
- 125ml de óleo;
- 15ml de essência de baunilha;
- 180g de açúcar refinado;
- 30g de chocolate em pó 50%;
- 240g de farinha de trigo;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em *kits* medidores de xícaras) ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

Dica: Para massa branca, retire o chocolate em pó e acrescente a farinha de trigo.

COBERTURA DE BRIGADEIRO BRANCO

Rendimento: 500g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado e o creme de leite. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira. Você pode colocar corante em gel nessa cobertura e colorir da cor desejada, fica lindo! Coloque o corante com o doce ainda quente.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DEVIL´S FOOD
CACAU INTENSO

Rendimento: 12 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 110g de farinha de trigo;
- 60g de cacau;
- 1 colher de chá (4g) de bicarbonato de sódio;
- 220g de açúcar;
- 1 pitada de sal;
- 120ml de óleo;
- 2 ovos;
- 90ml de café liquido e morno;
- 60ml de leite;
- 10g de essência de baunilha.

Modo de preparo:

Em um *bowl* peneire os secos e reserve. A parte bata os ovos com o *fouet* e acrescente o óleo, adicione o café morno, mexendo sempre e misture o açúcar, por ultimo o leite e a baunilha. Verter os líquidos sobre os secos e incorpore com o *fouet* apenas para ficar homogêneo.

Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras),ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Rendimento: 470g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 10 dias refrigerado/ 30 dias congelado

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo ou ao leite;
- 100g de creme de leite uht;
- 15g de cacau em pó ou 50g de chocolate em pó 50% cacau;
- 150g de chantilly batido em ponto firme.

Modo de preparo:

Derreta o chocolate com o creme de leite.

Acrescente o cacau. Deixe esfriar.

Por último acrescente delicadamente o chantilly batido.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

Você pode rechear e cobrir com seus *cupcakes* com essa mousse, fica divino! Combina muito bem com os *cupcakes* Devil's food!

CUPCAKE DE LEITE EM PÓ

Rendimento: 30 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 4 ovos;
- 340g de açúcar;
- 80g de leite em pó;
- 130ml de óleo de milho;
- 240ml água fervente;
- 240g de farinha de trigo;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em *kits* medidores de xícaras),ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE LEITE NINHO

Rendimento: 580g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela.

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 80g de leite ninho em pó.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado e o creme de leite e o leite ninho em pó. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE CHOCOLATE

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 45g de chocolate em pó 50%;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do fouet. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras),ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

Rendimento: 520g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 25g de chocolate 50% de cacau
- 200g de creme de leite uht

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado, o chocolate em pó e mexa bem com um *fouet* até ficar homogêneo, junte o creme de leite e mexa bem. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire e mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

Você pode decorar com granulado ou raspas de chocolate.

CUPCAKE DE MIRTILO

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 80g de Mirtilo;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo, o mirtilo congelado e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE BUTTERCREAM

Rendimento: 300g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 100g de manteiga sem sal;
- 280g de açúcar de confeiteiro;
- 40g de leite;
- 1 colher de chá de essência de baunilha.

Modo de preparo:

Misture na tigela da batedeira a manteiga, a metade do açúcar, o leite e a baunilha.

Bata até ficar cremoso (3 a 5 minutos).

Gradualmente, acrescente o restante do açúcar e bata por 2 minutos, até ficar grosso o suficiente para espalhar (se necessário acrescente mais açúcar).

CUPCAKE DE LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- ½ Limão Siciliano;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Tire toda a casca do limão siciliano, divida ao meio. No centro você vai observar um miolo branco, retire essa parte e as semente pois elas amargam o bolo.

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, o limão e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Coloque as rapas do limão, vai dar um sabor mais especial!

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE GANACHE DE LIMÃO

Rendimento: 390g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 10 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 300g de chocolate branco;
- 70g de creme de leite de caixinha;
- 20g de suco de limão Siciliano;
- Raspas de 2 limões.

Modo de preparo:

Coloque o chocolate em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas. Leve ao micro-ondas e derreta o chocolate de 30 em 30 segundo, mexendo sempre no meio do tempo.

Aqueça o creme de leite e junte todos os ingredientes, mexa até ficar homogêneo.

Leve para gelar até ficar firme. Decore os *cupcakes* com uma manga de confeitar!

CUPCAKE DE MENTA

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 20g de pó para sorvete sabor menta;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, e o pó para sorvete, bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE GANACHE DE MENTA

Rendimento: 390g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 10 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 300g de chocolate branco;
- 90g de creme de leite de caixinha;
- Pó para sorvete no sabor menta a gosto.

Modo de preparo:

Coloque o chocolate em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas. Leve ao micro-ondas e derreta o chocolate de 30 em 30 segundo, mexendo sempre no meio do tempo.

Aqueça o creme de leite e junte todos os ingredientes, mexa até ficar homogêneo.

A quantidade de pó para sorvete sabor menta eu prefiro de deixar a gosto pois cada um vai gostar de deixar mais fraco ou mais forte. Então te que colocar e ir testando.

Leve para gelar até ficar firme. Decore os *cupcakes* com uma manga de confeitar!

CUPCAKE DE BAUNILHA

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 12g de essência de baunilha;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, e a essência de baunilha, bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE MARSHMALLOW

Rendimento: 390g

Tempo de preparo: 30 minutos

Validade: 3 dias refrigerado / não congelar

Ingredientes:

- 300g de açúcar refinado;
- 30g de água;
- 150g de claras;
- Suco de meio limão.

Modo de preparo:

Coloque o açúcar e a água em uma panela, mexa bem, limpe bem as bordas e deixe ferve, sem mexer, até que atinja 114 graus, conforme uma calda.

Bata as claras em neve e acrescente a calda. Continue a bater, sem parar, acrescente o limão e bata até esfriar.

Essa cobertura você deve fazer e já usar.

Use para cobrir os *cupcakes*.

CUPCAKE DE MARACUJÁ

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de suco de maracujá batido (não precisa coar);
- 150g de açúcar refinado;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o suco de maracujá e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA CREME DE MARACUJÁ

Rendimento: 580g

Tempo de preparo: 12 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela.

Validade: 5 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite de caixinha;
- 80g de suco de maracujá sem coar.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado e o creme de leite. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos. Acrescente o suco de maracujá.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE CARAMELO

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 100g de açúcar refinado;
- 80g de açúcar refinado para o caramelo;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente o açúcar refinado para o caramelo e leve ao fogo médio para derreter, e deixe virar um caramelo (cuidado para não queimar pois fica amargo). Junte o leite e deixe esfriar.

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, a mistura de caramelo e leite e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA CREME DE CARAMELO

Rendimento: 650g

Tempo de preparo: 20 – 25 minutos

Validade: 7 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes para o caramelo:

- 175g de açúcar;
- 70g de manteiga sem sal;
- 90g de creme de leite fresco (pode substituir o creme de leite fresco por creme de leite de caixinha com porcentagem de gordura igual ou acima de 20%, ou creme de leite vegetal).

Ingredientes para o recheio de caramelo:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite de caixinha;
- Toda a receita do caramelo reservado.

Modo de preparo do caramelo:

Em uma panela, colocar em fogo médio o açúcar até dissolver e ficar com a cor de caramelo.

Acrescentar a manteiga.

Desligar o fogo, acrescentar o creme de leite fresco e mexer constantemente com um *fouet* até que tudo esteja completamente dissolvido. Reservar.

Modo de preparo do doce de caramelo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas todos os ingredientes, leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire e mexa bem e coloque mais 4 minutos, retire mexa bem e coloque mais 2 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira. Decore os *cupcakes* no dia seguinte.

CUPCAKE RED VELVET

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 2 colheres de sopa de vinagre;
- 10g de corante vermelho;
- 10g de chocolate em pó 50% cacau;
- 150g de açúcar refinado;
- 12g de essência de baunilha;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Faça uma mistura do leite com o limão e deixe talhar.

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, a mistura talhada de leite e limão, o corante vermelho e o chocolate em pó, bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA CREME DE CREAM CHEESE

Rendimento: 540g

Tempo de preparo: 20 - 25 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 30 dias congelado

Ingredientes:

- 150g de cream cheese;
- 10 ml de suco de limão;
- Raspas de 1 limão;
- 30g de açúcar de confeiteiro;
- 50g de creme de leite de caixinha;
- 300g de chocolate branco.

Modo de preparo:

Misturar o creme de leite com o chocolate derretido.

Na batedeira acrescentar o *cream cheese* e o açúcar de confeiteiro. Bater essa mistura até ficar homogêneo. Desligar a batedeira e mexer as laterais, voltar a bater. Acrescentar a mistura de creme de leite e chocolate branco e bater até ficar homogêneo. Acrescentar o suco e as rapas de limão.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce e leve para a geladeira.

CUPCAKE DE LARANJA COM GOTAS DE CHOCOLATE

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de suco de laranja;
- 160g de açúcar refinado;
- 180g de farinha de trigo;
- 80g de gotas de chocolate forneável;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o suco de laranja e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo, o fermento, e por ultimo as gotas de chocolate, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Rendimento: 450g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 10 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo;
- 150g de creme de leite de caixinha.

Modo de preparo:

Coloque o chocolate em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas. Leve ao micro-ondas e derreta o chocolate de 30 em 30 segundo, mexendo sempre no meio do tempo.

Aqueça o creme de leite e junte no chocolate, mexa bem até ficar homogêneo

Leve para gelar até ficar firme. Decore os *cupcakes* com uma manga de confeitar!

CUPCAKE DE MAÇÃ

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 2 maças sem cascas e sem semente cortadas em cubos pequenos;
- 2g de canela;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo, a maçã e a canela, por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

A cobertura para esse *cupcake* eu uso apenas açúcar e canela!

CUPCAKE DE AMÊNDOAS

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 70g de amêndoas trituradas;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo, as amêndoas, por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

Dica: Você pode substituir as amêndoas por qualquer outra oleaginosa como: nozes, amendoim, castanha de caju...

COBERTURA DE AMÊNDOAS

Rendimento: 600g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 100g de farinha de amêndoas.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado e o creme de leite e a farinha de amêndoas. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE ESPECIARIAS

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 5g de canela em pó;
- 2g de cravo moído;
- 2g de gengibre em pó;
- 120g de leite;
- 75g de açúcar refinado;
- 75g de açúcar mascavo;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, o gengibre, a canela, o cravo e bata por 1 minuto. Junte o açúcar refinado e o mascavo e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

Dica: Você pode substituir as amêndoas por qualquer outra oleaginosa como: nozes, amendoim, castanha de caju...

COBERTURA CREME DE ESPECIARIAS

Rendimento: 500g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 1 colher de chá de gengibre em pó;
- 1 colher de chá de cravo da índia em pó;
- 2 colheres de chá de canela em pó.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o todos os ingredientes. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira. Você pode colocar corante em gel nessa cobertura e colorir da cor desejada, fica lindo! Coloque o corante com o doce ainda quente.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE NATAL

Rendimento: 17 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120ml de leite;
- Raspas de meio limão;
- 50g de damasco picados em quadradinhos pequenos;
- 2g de canela em pó;
- 50g de ameixas picadas;
- 50g de uva passa;
- 50g de nozes picadas;
- 30g de frutas cristalizadas;
- 160g de açúcar mascavo;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, a canela, as raspas de limão e bata por 1 minuto. Junte o açúcar mascavo e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte o damasco, as ameixas, as nozes, a uva passa, farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados...

Dica: Você pode substituir as amêndoas por qualquer outra oleaginosa como: nozes, amendoim, castanha de caju...

COBERTURA DE FONDANT CASEIRO

Rendimento: 630g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 2 meses na geladeira/ não congelar

Ingredientes:

- 500g de açúcar impalpável;
- 10g de manteiga sem sal;
- 120ml de leite.

Modo de preparo:

Em uma tigela peneire o açúcar impalpável, junte a manteiga e o leite.

Leve em fogo em banho- maria e deixe cozinhar sem para de mexer, por 10 minutos, ou até ficar líquido, retire do fogo e utilize.

As sobras podem ser guardadas na geladeira em um recipiente hermético, por até 2 meses. No momento de usar, derreta o fondant em banho-maria.

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM QUEIJO CREMOSO

Rendimento: 17 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes para o creme de queijo:

- 200g de cream cheese;
- 1 ovo;
- 70g de açúcar;
- 150g de chocolate forneável.

Ingredientes para a massa:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 45g de chocolate em pó 50%;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Comece preparando o creme de queijo. Coloque em uma batedeira o *cream cheese*, o ovo, o açúcar até obter um creme leve.

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, e chocolate em pó e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa até um terço da forminha, adicione uma colherada do creme de queijo por cima (o creme vai afundar na massa).

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 – 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Rendimento: 450g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 10 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo;
- 150g de creme de leite de caixinha.

Modo de preparo:

Coloque o chocolate em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas. Leve ao micro-ondas e derreta o chocolate de 30 em 30 segundo, mexendo sempre no meio do tempo.

Aqueça o creme de leite e junte no chocolate, mexa bem até ficar homogêneo.

Leve para gelar até ficar firme. Decore os *cupcakes* com uma manga de confeitar!

CUPCAKE DIET DE CHOCOLATE

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo de milho;
- 120g de leite;
- 160g de Adoçante Xilitol ou Eritritol;
- 45g de chocolate 100% cacau;
- 160g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite, e chocolate em pó e bata por 1 minuto. Junte o adoçante e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 - 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO DIET

Rendimento: 450g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 10 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo *diet;*
- 150g de creme de leite de caixinha.

Modo de preparo:

Coloque o chocolate em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas. Leve ao micro-ondas e derreta o chocolate de 30 em 30 segundo, mexendo sempre no meio do tempo.

Aqueça o creme de leite e junte no chocolate, mexa bem até ficar homogêneo

Leve para gelar até ficar firme. Decore os *cupcakes* com uma manga de confeitar!

CUPCAKE CENOURA

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo de milho;
- 130g de cenoura picada em cubos pequenos;
- 160g de açúcar refinado;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, e a cenoura e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 – 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

Rendimento: 520g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 25g de chocolate 50% de cacau;
- 200g de creme de leite uht.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado, o chocolate em pó e mexa bem com um *fouet* até ficar homogêneo, junte o creme de leite e mexa bem. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire e mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

Você pode decorar com granulado ou raspas de chocolate.

CUPCAKE DE COCO

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite de coco;
- 150g de açúcar refinado;
- 60g de coco ralado seco;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite de coco e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade). Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 – 25 minutos ou até que estejam assados.

COBERTURA DE BEIJINHO

Rendimento: 520g

Tempo de preparo: +/- 6 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 100g de coco seco ralado;
- 200g de creme de leite uht.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque todos os ingredientes e mexa bem. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire e mexa bem e coloque mais 2 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE LIMÃO COM FAROFA DOCE

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes para a farofa:

- 50g de farinha de trigo;
- 25g de manteiga gelada.

Modo de preparo:

Junte a farinha com a manteiga gelada e faça uma farofinha com as pontas dos dedos. Leve para gelar enquanto prepara o bolo

Ingredientes para a massa:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- Raspas de 2 limões;
- 150g de açúcar refinado;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o leite de coco e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento, mexendo sempre com um *fouet*.

Distribua a massa nas forminhas de *cupcakes* (50g de massa em cada cavidade), coloque a farofinha por cima de cada *cupcake*. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 – 25 minutos ou até que estejam assados.

A própria farofinha já é a decoração! Esse *cupcake* é divino!

CUPCAKE FLORESTA NEGRA

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 150g de açúcar refinado;
- 60g de cereja em calda picada;
- 45g de chocolate em pó 50%;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha, a cereja e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha, a cereja e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em *kits* medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

Decore com cobertura de chantilly batido, cereja e raspas de chocolate!

CUPCAKE DE IOGURTE

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 170g de iogurte natural;
- 170g de açúcar refinado;
- 200g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em *kits* medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE CHANTILLY DE CREME DE LEITE FRESCO

Ingredientes:

- 500ml de creme de leite fresco;
- 50g de açúcar refinado;
- 2 colheres de chá de essência de baunilha.

Modo de preparo:

Coloque o creme de leite na tigela da batedeira e bata em velocidade alta até começar a encorpar. Então, adicione o açúcar e a baunilha e continue batendo em velocidade média, até obter o ponto de chantilly.

CUPCAKE DE CAFÉ

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 170g de café forte coado;
- 160g de açúcar refinado;
- 180g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE CREME CAPUCCINO

Rendimento: 560g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 10g de café solúvel;
- 50g de leite ninho em pó.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o todos os ingredientes. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE COOKIES CREAM

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 160g de açúcar refinado;
- 90g de bolacha Oreo ou Negresco em pedaços pequenos;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha, a bolacha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha, a bolacha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em *kits* medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE COOKIES CREAM

Rendimento: 590g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 90g de biscoito Negresco ou Oreo triturado.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado e o creme de leite. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira. Quando estiver completamente frio colocar os biscoitos triturados!

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

Fica lindo decorar por cima da cobertura com um mini Oreo.

CUPCAKE DE PAÇOCA

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 160g de açúcar refinado;
- 50g de paçoca rolha esfarelada;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha, a paçoca e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha, a paçoca e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em *kits* medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

COBERTURA DE CREME DE PAÇOCA

Rendimento: 560g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 6 paçoca rolha esfarelada.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado, o creme de leite e as paçocas. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE MORANGO

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 – 30 minutos

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 160g de açúcar refinado;
- 15g de gelatina de morango;
- 180g de farinha de trigo;
- 8g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia

COBERTURA DE CREME DE MORANGO

Rendimento: 500g

Tempo de preparo: +/- 8 minutos no micro-ondas e +/- 20 minutos na panela

Validade: 6 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite uht;
- 40g de Nesquik.

Modo de preparo:

Em uma vasilha de plástico própria para micro-ondas coloque o leite condensado, o creme de leite e o Nesquik. Leve para o micro-ondas em potência alta por 4 minutos, retire, mexa bem e coloque mais 4 minutos.

Transfira o doce para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato com o doce, deixe esfriar e leve para a geladeira.

Deixe o doce descansar por pelo menos 8 horas na geladeira, só assim ele ficará na consistência ideal para decorar os *cupcakes*.

Você pode fazer esse doce na panela, o ponto será o mesmo, porém o tempo de preparo será maior. Na panela você deve mexer sem parar.

CUPCAKE DE FRANGO

Rendimento: 14 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 5 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes para o patê de ricota:

- 300g de ricota;
- 60g de azeite;
- 60g de maionese;
- 40g de alho picado.

Ingredientes para a massa:

- 2 ovos (90g);
- 60g de óleo;
- 120g de leite;
- 100g de peito de frango refogado e desfiado;
- 50g de queijo minas;
- 70g de tomate sem pele e sem semente picado em cubos pequenos;
- 100g de milho verde;
- 30g de azeitonas verdes picadas;
- 120g de farinha de trigo;
- 80g de aveia em flocos;
- 10g de fermento em pó;
- Orégano e sal a gosto.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador, o leite, o óleo e os ovos. Transfira a mistura batida para uma tigela e adicione as demais ingredientes da massa.

Misture tudo muito bem com a ajuda do *fouet*. Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

Para preparar o patê de ricota, bata todos os ingredientes no liquidificador ou no processador.

Espalhe o patê de ricota sobre os *cupcakes* com uma colher e decore-os com uma azeitona em cada um deles.

CUPCAKE DE PARMESÃO COM PESTO

Rendimento: 12 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 5 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes para o pesto:

- 60g de alho espremido;
- 1 colher rasa de sal;
- 100g de folha de manjericão fresco lavadas e secas;
- 60g de pinole ou nozes triturados;
- 100g de queijo parmesão ralado;
- 120ml de azeite;
- Pimenta do reino a gosto.

Ingredientes para a massa:

- 180g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó;
- 1 pitada de sal;
- 1 ovo;
- 60g de óleo de milho;
- 200g de leite;
- 100g de queijo parmesão.

Modo de preparo:

Prepare a massa. No liquidificador bata o óleo, o leite, o ovo, o sal. Retire do liquidificador, transfira para uma tigela e acrescente o restante dos ingredientes, mexendo sempre com um *fouet*.

Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras),ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

Para o pesto, coloque em um processador as folhas de manjericão, o sal, o azeite o alho e o queijo, bata tudo muito bem. Transfira para outro recipiente e junte as nozes.

Espalhe o pesto sobre os cupcakes com uma colher e decore-os com um tomate cereja em cada um deles.

CUPCAKE DE QUEIJO

Rendimento: 12 unidades

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de forno: 25 - 30 minutos

Validade: 5 dias refrigerado / 60 dias congelado

Ingredientes para a massa:

- 60g de manteiga sem sal;
- 3 ovos;
- 120g de farinha de trigo;
- 1 colher de fermento em pó;
- 1 colher rasa de sal;
- 50g de cream cheese;
- 50g de parmesão ralado;
- 50g de mussarela ralada;
- 50g de queijo branco ralado;

Ingredientes para o patê de queijos:

- 50g de queijo prato ralado;
- 50g de queijo fresco triturado;
- 50g de queijo parmesão ralado;
- 50g de requeijão cremoso;
- 1 colher de chá de noz moscada ralada;
- Creme de leite até dar ponto.

Modo de preparo:

Prepare a massa. Em uma batedeira, coloque a manteiga e os ovos e bata até ficar cremoso.

Acrescente a farinha, o fermento e o sal e bata levemente, desligue a batedeira e acrescente os queijos levemente, misture bem!

Utilize uma concha ou um medidor de 50ml, (uso aqueles que vem em kits medidores de xícaras), ou até a balancinha para distribuir a massa nas forminhas (50g de massa em cada cavidade). Asse em forno pré-aquecido em 180°C de 25 a 30 minutos ou até que espete o palito e saia limpo.

Para fazer o patê de 4 queijos, misture todos os ingredientes no processador e vá acrescentando creme de leite até dar ponto de patê.

Coloque o patê de queijo na manga de confeitar e decore com o bico pitanga.