

Cupcakes

Bolinho de baunilha (rende mais ou menos 15 cupcakes)
☐ *1 1/2 xícara de farinha de trigo*

☐ *1/2 colher de sopa de fermento em pó*

☐ *1 pitada de sal*

☐ *100g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente*

☐ *3/4 de xícara mais 2 colheres de sopa de açúcar*

☐ *1 colher de chá de essência de baunilha*

☐ *2 ovos*

☐ *3/4 xícara de leite*

Material necessário:
☐ *forminhas de papel no. 0, ou especiais para cupcakes (eu uso da marca Mago)*

☐ *Forma de metal especial para muffins, ou forminhas de metal para empada (tem que caber a forminha de papel dentro, sem ficar justo)*

☐ *grade para esfriar os bolinhos (se não tiver, use o seu escorredor de pratos)*

Preaqueça o seu forno a 180°. Coloque uma forminha de papel em cada cavidade da forma de muffins, ou nas forminhas de empada.
Numa tigela, peneire a farinha, fermento e sal. Reserve.
Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até ficar claro e fofo. Junte a baunilha e os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
Em velocidade baixa, junte a farinha em três adições, intercalando com o leite (termine com a farinha) e misture até ficar homogêneo. Não bata demais.

Com a ajuda de uma colher de sopa, encha as forminhas até 2/3 cheias. Assim, ó:



Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos, ou até um palito sair seco quando espetado nos bolinhos. Assim que sair do forno, se possível, transfira os bolinhos para uma grade e deixe esfriar completamente antes de decorar.
Atenção:
☐ *Não espere os bolinhos dourarem por cima para tirar do forno. Como eles são pequeninos, a tendência é ressecarem e ficarem duros se assarem demais. Tire assim que passarem no teste do palito, mesmo se estiverem branquelos.*

☐ *A minha forma de muffins é preta, e por isso eu fico muito atenta ao tempo de forno: formas escuras e de silicone podem superaquecer e queimar seus bolinhos.*

☐ *Não deixe os cupcakes esfriarem dentro da forma – o vapor condensa nos bolinhos e as forminhas de papel podem se soltar depois.*

☐ *Os cupcakes sem cobertura podem ser congelados – embale em plástico e em recipiente com tampa e guarde no freezer por até 3 meses.*

Cupcake de Baunilha com Iogurte

☐*4 xícaras de farinha de trigo.*
☐*500 gramas de margarina.*
☐*4 xícaras de açúcar.*
☐*2 colheres de café de fermento.*
☐*8 ovos.*
☐*1 xícara de iogurte natural.*
☐*1 xícara de leite.*
☐*4 colheres de baunilha branca.*

Comece misturando somente os ingredientes secos e vá acrescentando a margarina aos poucos mexendo sempre. Adicione os outros ingredientes e continue a mexer. Leve os cupcakes em forno pré-aquecido por 20 minutos ou até passarem pelo teste do palito. Decore a gosto.



Cupcakes de baunilha feitos com óleo
Receita por Glorious Treats.
Rende: 14 cupcakes
☐ *1 1/4 xícaras de farinha de bolo*
☐ *1 1/4 colheres de chá de fermento*
☐ *1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio*
☐ *1/2 colher de chá de sal*
☐ *2 ovos*
☐ *3/4 de xícara de açúcar*
☐ *1 1/2 colheres de chá de extrato de baunilha*
☐ *1/2 xícara de óleo*
☐ *1/2 xícara de buttermilk*

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal.*
***2** – Na tigela da batedeira, coloque os dois ovos e bata por 20 segundos. Adicione o açúcar e continue batendo em velocidade média por 30 segundos.*
***3** – Acrescente a baunilha e o óleo e bata novamente, por mais uns 30 segundos.*
***4** – Adicione os ingredientes secos em três partes, alternando com o leite e batendo rapidamente entre adições, apenas para incorporar tudo. Não bata demais ou a massa ficará dura, seca e pode solar.*
***5** – Divida a massa em forminhas de papel, dentro da fôrma de metal – essa massa é bem líquida! –, e asse por 13 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*
***6** – Remova do forno e deixe esfriar dentro da fôrma de metal por 2 minutos, nada mais, nada menos que isso. Retire imediatamente em seguida, ou a forminha de papel pode começar*



Buttercream básico sabor Sorvete.

Rende +ou- 25 cupcakes com a clássica voltinha.

☐*370 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente.*

☐*3 ½ de açúcar impalpável peneirado.*

☐*3 colheres de sopa de leite integral.*

☐*1 colher de sopa deextrato de baunilha branca.*

☐*uma pitada de sal.*

Em uma batedeira fixa bata a manteiga em velocidade média por cerca de 8 minutos. Para para limpar as paredes da tigela assegurando que tudo seja batido. A manteiga vai ficar pálida e fofinha. Adicione a baunilha, o sal e o açúcar de uma vez. O leite adicione duas colheres espere tudo ficar uniforme e adicione a ultima colher. Caso esteja em uma consistência adequada para uso de bico não adicione a colher, só

se você gostar de uma cobertura mais molinha. Bata lemtemento a principio, depois bata em velocidade alta por 6 minutos e pronto.



Cupcake de baunilha da Magnólia Bakery

Ingredientes:
☐*1 e ½ xícara de farinha com fermento*
☐*1 e ¼ xícara de farinha*
☐*1 xícara de manteiga sem sal, amolecida*
☐*2 xícaras de açúcar*
☐*4 ovos grandes, temperatura ambiente*
☐*1 xícara de leite*
☐*1 colher de chá de extrato de baunilha*

Modo de preparo:
Pré-aqueça o forno a 190° C. Em uma tigela pequena, combine a farinha. Reserve.Em uma tigela grande, bata a manteiga em velocidade média até que fique macia. Adicione o açúcar aos poucos e bata até formar uma massa fofa, cerca de 3 minutos. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição. Adicione os ingredientes secos em 3 partes, alternando com o leite e a baunilha. A cada adição, bata até que os ingredientes se incorporem, mas não fique batido em excesso. Usando uma espátula de silicone, misture bem a massa na tigela, para garantir que os ingredientes estão bem misturados. Com cuidado coloque a massa nas forminhas, enchendo aproximadamente 3/4 .
Asse por cerca de 20-25 minutos, ou até que ao fincar um palito ele saia limpo.
Deixe os cupcakes esfriarem por 15 minutos.
Remova da forma e deixe esfriar totalmente antes de colocar a cobertura.

Cupcake de Chocolate

☐*2 xícaras de chá de farinha de trigo.*
☐*½ xícara de chá de cacau em pó.*
☐*1 xícara de chá de açúcar.*
☐*1 xícara de chá de óleo.*
☐ *1 xícara de chá de agua fervente.*
☐*4 ovos.*
☐ *1 colher de sopa de fermento.*

Na batedeira bata os ovos com o açúcar ate ficar fofo. Enquanto isso peneire junto a farinha, fermento e chocolate em pó. Na batedeira acrescente o óleo bata por mais 2 minutos.Desligue e acrescente o farinha, bata em velocidade mínima ou com um fouet. Acrescente a agua e misture bem.Preencha 2/3 das forminhas. Asse em forno pré aquecido, por 10 minutos, dependendo do forno, ou ate o teste do palito sair seco.



Cupcake de chocolate cremoso

☐*1 colher de chá de bicarbonato.*
☐*1 colher de sobremesa de fermento.*
☐*½ xícara de chá de leite.*
☐*½ xícara de chá de cacau em pó.*
☐*2 xícaras de farinha do trigo peneirada.*
☐*3 ovos.*
☐*1 xícara de chá de manteiga (200g).*
☐*1 ½ xícara de açúcar.*

Numa tigela misture o açúcar e a manteiga e bata misture os ovos um a um, acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó peneirados. Acrescente o leite e misture delicadamente até obter um creme homogêneo. Acrescente o fermento e o bicarbonato, misture. Asse em forno pré-aquecido á 180C por 25 minutos.

Cupcake de Chocomousse

☐*1 xícara e 3/4 de farinha de trigo*
☐*3/4 de xícara de açúcar*
☐ *7 colheres de cacau*
☐*1 colher de sopa de fermento*
☐*1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio*
☐*1 ovo*
☐*1 xícara (chá) de leite morninho*
☐*1/3 de xícara (chá) de óleo*

Misture tudo com a colher ou o Fouet. Asse em forno pré-aquecido por cerca de 15 a 20 minutos, ou até fazer o teste do palitinho e ele sair seco.



Cupcake de Nega Maulca

☐*2 ovos.*
☐*3 xícaras de farinha de trigo.*
☐*2 xícaras rasas de açúcar.*
☐*1 xícara de chocolate em pó.*
☐*1 xícara de óleo.*
☐*1 colher de chá fermento.*
☐*1 colher de chá de bicarbonato.*
☐*1/2 colher de chá de sal.*
☐*2 xícaras de água fervendo.*

Coloque o açúcar, a farinha, o chocolate, os ovos, o bicarbonato, o sal e o óleo em uma vasilha e bata, depois acrescente a água fervendo e misture bem. Por últimto coloque o fermente e misture. Asse em forno pré aquecido a 180C até passar pelo teste do palito e sair limpo.



Recheio:
☐*1 lata de leite condensado*
☐*1 colher de sopa de manteiga*
☐*3 colheres de sopa de chocolate em pó*
☐*01 medida da lata de leite integral*
☐*1 caixinha de creme de leite*
☐*02 colheres de sopa de farinha de trigo*

Leve ao fogo médio numa panela, o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó, dissolva a farinha no leite e acrescente assim que tomar consistência, desligue deixe amornar e acrescente o creme de leite. Deixe descansar.



Cupcake de Capuccino

☐*1/2 xícara (chá) de açúcar.*
☐ *colheres (sopa) de manteiga.*
☐ *2 colheres (sopa) de margarina.*

☐ *1 ovo.*
☐ *1 xícara (chá) de farinha de trigo.*
☐ *1/3 de xícara (chá) de leite.*
☐ *1 colher (sopa) de essência de baunilha.*
☐ *1 colher (chá) de fermento em pó.*
☐ *1 colher (chá) de café solúvel dissolvido.*
☐ *1 colher (café) de canela em pó.*

Recheio:
☐*1/2 caixa de leite condensado*
☐*1 colher (sopa) de chocolate em pó com 50% de cacau*
☐*1 colher (chá) de café solúvel.*

Cobertura:
☐*200 g de chocolate branco*
☐ *100 ml de creme de leite de caixa*
☐ *1 colher (sopa) de mistura pronta para cappuccino em pó.*

Modo de preparo:

Massa: *Coloque na vasilha da batedeira o açúcar, a manteiga e a margarina, a gema do ovo, metade do leite e a essência de baunilha. Bata até virar um creme mais claro. Junte, intercalando, a farinha de trigo peneirada e o restante do leite, mexendo delicadamente com uma espátula. Coloque o fermento em pó peneirado e misture. Acrescente o café e a canela. Por último, a clara batida em neve. Misture bem. Distribua em partes iguais entre dez forminhas para cupcakes e asse em forno médio por 15 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo.*

Recheio: *Faça um brigadeiro mole com o leite condensado, o chocolate e o café solúvel. Espere esfriar e faça buracos no topo de cada cupcake, centralizados, tirando uma pequena parte do bolo e deixando um tampo para fechar. Coloque recheio em cada cupcake e feche com a tampa.*

Cobertura: *Leve ao fogo o creme de leite e deixe esquentar um pouco. Acrescente o chocolate picado, mexendo até derreter. Transfira para a geladeira e deixe por dez minutos para ficar mais firme. Coloque em um saco para confeitar, com um bico de sua preferência, e faça um caracol (ou outro formato) sobre cada cupcake. Polvilhe o cappuccino em pó por cima e decore com os confeitos.*

Dica: *Se preferir, varie a receita e use chocolate escuro ou chantilly na cobertura dos cupcakes. Você também pode adicionar gotas de chocolate à massa.*



Cupcake Kit Kat

☐*50 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente.*
☐*1 xícara de chá de açúcar mascavo.*
☐*1 ovo.*
☐*1/2 xícara de chá de cacau em pó.*
☐*1 e ½ xícara de chá de farinha de trigo.*
☐*1 xícara de chá de leite.*
☐*1/2 colher de chá de sal (não deixe de colocar por que o sal realça o sabor do açúcar mascavo e so cacau.).*
☐*1 colher de chá de extrato de baunilha.*
☐*1 colher de chá de fermento em pó.*
☐*1 colher de chá de bicarbonato de sódio.*
☐*12 pedaços de bolacha waffer de chocolate.*

Bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura bem fofa e clara.
Sem desligar a batedeira, acrescente o ovo e bata em velocidade alta até incorporar bem e formar um creme homogêneo.
Acrescente a farinha de trigo com o cacau em pó peneirado e logo em seguida o leite, o sal e o extrato de baunilha e bata tudo por mais alguns minutos.
Desligue a batedeira e agregue o fermento em pó e o bicarbonato de sódio.
Distribua porções de massa em forminhas para cupcake forradas com forminhas de papel.
Coloque um pedacinho de wafer (opcional) e leve ao forno 205 °C, pré-aquecido, por cerca de 30 minutos.
Disponha os bolinhos quentes numa grelha para esfriarem uniformemente.

Cobertura

.250 gramas de chocolate meio amargo.
.1 colher de chá de manteiga;
.1 colher de sopa de mele.
.meia lata de creme de leite sem soro.
. 1 colher de sopa de conhaque ou rum escuro.

Derreta o chocolate no banho-Maria ou no microondas, deixando-o bem liso. Acrescente a manteiga e o mel ao chocolate derretido, mexendo tudo muito bem. O chocolate começará a ficar mais grosso.
Junte o creme de leite e mexa bem. Se formar gruminhos (e com certeza formarão) leve a mistura ao microondas por 30 segundos na potência média ou ao banho-Maria até dissolver tudo.
Deixe a cobertura em temperatura ambiente, tampada, até o momento de usar, pois esta deve ter uma consistência bem cremosa para ser facilmente espalhada e modelada com bico de confeiteiro.

Montagem:

Cubra os Cupcakes frios com a ganache no bico de confeitar e decore com um pedacinho de Kit Kat.



Cupcakes Red Velvet (com corante)
Rende: 10 cupcakes ou mais

1 1/4 de xícaras de farinha
3/4 de xícara de açúcar
1/2 colher de chá de sal
1 colher de chá de cacau em pó
1/2 xícara de óleo vegetal (preferencialmente de canola)
1/2 xícara de buttermilk
1/2 colher de chá de extrato de baunilha (caseiro é mais gostoso!)
1 ovo
1 colher de sopa de corante líquido vermelho
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de vinagre branco
***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o sal e o cacau. Acrescente o açúcar e misture bem.*
***2** – Em outra tigela ou em um medidor de líquidos, bata o ovo com um garfo. Então, acrescente o buttermilk, o óleo, o extrato de baunilha e o corante. Misture bem e tome*

cuidado para não se manchar de vermelho!

***3** – Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture com uma espátula. Faça delicadamente e evitando mexer muito, para que a massa não fique dura, seca e solada.*

***4** – Em uma pequena tigela, coloque o bicarbonato de sódio. Agora, é preciso ser rápido: adicione o vinagre e rapidamente, enquanto borbulha, adicione à massa. Misture com a espátula imediatamente.*

***5** – Separe em 10 forminhas, enchendo 2/3 de cada uma, ou em tantas que conseguir com o que a sua massa rendeu! Asse por 16 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo.*

Cobertura de creamcheese

Rende: 10 cupcakes como na foto
100g de manteiga sem sal
Um tiquinho de sal
1 xícara de açúcar impalpável
1/2 colher de chá de extrato de baunilha
110g de creamcheese, em temperatura ambiente

***1** – Corte o creamcheese em pequenos pedaços, do tamanho de colheres de chá. Em uma tigela, peneire o açúcar impalpável.*

***2** – Bata a manteiga por 2 minutos, até que esteja bem lisa e uniforme. Adicione o sal, a baunilha e todo o açúcar. Bata novamente, em velocidade baixa, até incorporar o açúcar, ou ele vai espirrar na cozinha toda. Quando incorporar, aumente a velocidade para o médio e bata por 2 minutos.*

***3** – Adicione os pedaços de creamcheese, um de cada vez, batendo entre cada adição. Não bata demais, somente o suficiente para misturar o creamcheese. Se você bater demais, a cobertura vai começar a separar.*

***4** – Prove a cobertura: se achar pouco doce, acrescente mais açúcar peneirado, aos poucos.*

***5** – Leve à geladeira por alguns minutos. Depois de uns 8 minutos, retire da geladeira e misture com uma espátula. Decore com uma espátula ou com uma colher.*



Para repetir o efeito que eu fiz, eu desfiz um cupcake inteiro em farelinhos e passei somente nas bordinhas de cada um. Em outros, salpiquei por cima. No cupcake para o seu amor, é só derreter um pouco de chocolate branco, colorir com corante de óleo vermelho, colocar num saco de confeitar e escrever "love", "amor", "te amo" ou o que você quiser!
E viva os corações apaixonados!
Dicas:
- Usei corante líquido para a massa, mas se você só tiver em gel, diminua para 1/2 colher de sopa. Corante em pó não dá a cor necessária para o cupcake.
- Já para colorir o chocolate branco, nunca use corante líquido ou em gel. O ideal é corante com base de óleo, específico para chocolate. Vende em lojas de confeitaria. Se não achar, faça com chocolate meio amargo ou ao leite, que fica lindo do mesmo jeito!

Red Velvet Cupcake (com beterraba)

Rendimento 12 cupcakes
Ingredientes
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 3/4 de xícara de açúcar
- 1 ovo
- 2 1/2 colheres de sopa de cacau em pó natural (de preferência)
- 1colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 xícara + 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 1/2 colher de chá de vinagre branco
- 1/2 xícara de buttermilk (Significa: 1/2 xícara de leite + 1 colher de chá de vinagre. P.s. Além do vinagre que a receita já pede!)
Opção de corantes:
a) 1 colher de sopa de corante em gel; ou
b) Bata o buttermilk com uma beterraba crua e coe para ter 1/2 xícara de buttermilk de beterraba (das 3 opções é a que fica menos vermelha); ou
c) Acrescente a receita 1 colher de sopa bem cheia de beterraba em pó liofilizada. Essa foi a minha opção.

Modo de preparo
1) Pré- aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcakes. Misture o corante (ou a beterraba em pó), a baunilha e o cacau e faça uma pastinha. Peneire a farinha 2 vezes.
2) Na batedeira misture em velocidade média alta a manteiga e o açúcar até ficar cremoso, uns 3 minutos. Acrescente o ovo e aumente a velocidade para máxima. Bata até estar bem incorporado.
3) Junte ao creme de manteiga a misturinha de cacau, corante e baunilha e bata bem em velocidade média. Não esqueça de raspar as laterais durante o processo.

4) Diminua a velocidade para baixa e alternadamente acrescente o buttermilk e a farinha. Bata até que estejam bem combinados.
5) Acrescente o vinagre, o bicarbonato e o sal. Bata rapidamente em velocidade baixa o suficiente para incorporar bem os ingredientes.
6) Preencha 3/4 de cada forminha e leve para assar no meio da grade do meio do forno ;). Asse por 20 minutos. Faça o testo do palito para ver se estão bons mesmo.
7) Retire forno, deixe esfriar na própria assadeira por 5 minutos e então transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento.

Cobertura Cream Cheese
Rendimento: cobre 12 cupcakes
Ingredientes
50g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
150g de cream cheese em temperatura ambiente (1 potinho)
100g de chocolate branco derretido e frio
300g de glaçúcar
1 colher de sopa de extrato de baunilha
Modo de preparo
1 Na batedeira em velocidade alta e usando o batedor tipo folha (se não tiver vai de balão mesmo), bata a manteiga com o cream cheese até que estejam bem incorporados.
2.Junte o chocolate e a baunilha e bata até agregá-los a mistura.
3. Acrescente as colheradas o açúcar e bata em velocidade média alta até que a mistura esteja leve e fofa (Uns 5-8 minutos)
4. Leve a geladeira por 15 minutos e depois coloque as colheras em cima do cupcake. Se quiser pegue um pedacinho da massa do cupcake e esfarele sobre ele para dar um charminho. É uma cobertura extremamente macia e pode ser usada com bico porém eu não aconselho para voltinhas super altas. Se optar por usar bico depois de decorar os cupcakes leve-os para a geladeira por 20 minutos só para firmar a cobertura.



Cupcake de Capim Limão
(Este cupcake fica lindo e melhor se feito em versão mini, pois o seu sabor é muito pronunciado e impactante, e servi-lo em peuqenas doses o torna mais interessante.)

.1 xícara de capim limao picado (ou 4 saquinhos de erva cidreira)
.1 ½ xícara de água.
.2 ovos.
. 3/4 de xícara de açúcar.
. 1 ½ xícara de farinha de trigo peneirada.
.2 colheres de sopa de leite em pó.
.1 colher desopa de lfermento em pó.
. ½ xícara de óleo de milho.

Em uma panela junte o capim limão e a água e ferva por 5 minutos, até produzir um chá bem forte. A infusão depois de fervida deve render cerca de uma xícara, reserve. Em uma tigela bata com a batedeira os ovos e o açúcar até a mistura dobrar de volume. Misture a farinha, o fermento e o leite em pó em uma tigela e a infusão de chá e o oléo em outra. Junte os líquidos a os secos e no final incorpore a espuma de ovos com açúcar mexendo delicadamente Distribua em forminhas de papel de mini cupcakes. Asse em forno pré aquecido por cerca de 10 minutos ou até que a massa esteja cozida.
Cobertura de Merengue Italiano

.1 e 2/3 de xícara de açúcar.
.1/2 de xícara de água.
.2/3 de xícara de claras(3 ou 4 claras)

Enquanto os cupcakes esfriam prepare a cobertura.
Numa panela junte o açúcar e a agua e deixe ferver até chegar a temperatura de 115C ou a ponto de fio fino (ao pegar a calda com uma colher e derramar na panela, ela cai em forma de fio e a ultima gota ao cair forma um fio fino de caramelo) Na batedeira bata as claras em neve em ponto firme, retire a calda do forno e com a batedeira em velocidade baixa acrescente a calda quente. Bata em velocidade máxima até que esfrie o merengue.



Cupcake de Nhá Benta ou Hit-Hat

- 400g de farinha de trigo
- 250g de açúcar
- 100g de açúcar mascavo
- 50g de cacau em pó alcalino
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 140g de creme de leite acrescido de 2 colheres de limão (creme azedo)
- 2 colheres de extrato de baunilha
- 175g de manteiga
- 125ml de óleo de girassol
- 300ml de água mega gelada


Olha só como fica bonitão!

Modo de preparo

1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira.

2) Em uma tigela misture todos os ingredientes secos, a farinha, os açúcares, o fermento, o bicarbonato, o sal e o cacau. Com auxílio de um fouet misture delicadamente os ingredientes para aerar e dissolver pequenos grãos por 2-3 minutos. Reserve.

3) Em outra tigela, misture o creme azedo, os ovos e a baunilha. Com o auxílio de um garfo bata até que estejam bem misturados. reserve.

4) Na tigela da batedeira misture a manteiga e o óleo até obter uma mistura homogênea. Acrescente a água gelada e bata em velocidade alta até obter um creme fofo. (Dica: 1) a água deve estar muito gelada e não duvide pois os ingredientes

misturam e 2) Cubra a batedeira com um pano de prato pois espirra um pouco de água nos primeiros segundos.)
5) Acrescente os ingredientes secos de um só vez e bata em velocidade baixa até misturar.
6) Junte a mistura de ovos, bata até ficar tudo bem incorporado.
7) Preencha 3/4 das formas e coloque para assar na grade do meio no meio do forno. Se assar mais de uma forma lembre-se de dar uma viradinha quando começar a corar. Asse até estar firme ao toque ou até que um palito, ao ser enfiado na massa, saia limpo.
8) Deixe esfriar na própria forma por 5 minutos depois transfira para uma grade de resfriamento.

Recheio
Aqui fica ao seu critério. É legal rechear pois achei que esse cupcake fica estranho sem recheio muito bolo e muita cobertura. Depois de frio recheei com doce de leite caseiro.

Cobertura tipo Nhá-Benta
Rendimento 24 unidades
Ingredientes
- 3 claras (120g)
- 1 colher de chá de cremor tártaro
- 2 colheres de glaçúcar
- 1 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de glucose de milho branca
- 1 pacotinho de gelatina sem sabor incolor hidratada em 1/4 de xícara de água
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha, limão ou o que preferir.

Modo de preparo
(o modo de preparo é bem similar ao do merengue italiano, aliás é um merengue italiano que leva gelatina)
1) Em uma panela misture a água, o açúcar e a glucose. Leve em fogo baixo até atingir o ponto de bala mole (115°C).
2) Enquanto a calda ferve, coloque na batedeira as claras, o cremor e o glaçúcar e bata em velocidade alta por 8 minutos.
3) Com a batedeira ainda ligada coloque toda a calda de uma só vez, continue batendo em velocidade alta.
4) Derreta a gelatina no micro-ondas(15 segundos) ou em banho maria. E acrescente as claras. Continue batendo até esfriar.
5) Quando esfriar acrescente a baunilha. Deixe descansar por 15 minutos.

Enquanto isso... vamos fazer a casquinha de chocolate. Importante! Aqui mora todo o segredo do sucesso!!! Use um chocolate bom pois ele vai dar todo o sabor e crocância na casquinha!

Casquinha de chocolate
Ingredientes
- 2 xícaras de chocolate ao leite picado
- 2 colheres de sopa de óleo de girassol ou manteiga de cacau

Modo de preparo
1) Em uma vasilha funda (lembre-se que você vai mergulhar os cupcakes aqui!) derreta o chocolate como de costume. Acrescente o óleo ou a manteiga de cacau. deixe esfriar por 15 minutos antes de usar.

Montagem:

1) *Com um bico perlê 2A faça 3 círculos. No final faça um biquinho de acabamento.*





2) *Leve o cupcake a geladeira por 30 minutos ou 10-15 ao freezer.*
3) *Vire o cupcake de ponta cabeça e banhe-o no chocolate. Cubra todo o marshmallow se ficar alguma coisa de fora cubra com uma espátula.*



1) *Coloque o cupcake na grade para resfriar e endurecer a casquinha. Se o dia estiver muito quente volte o cupcake a geladeira por 10 minutinhos.*
2) *É demoradinho mas vale cada segundinho! Dá um loook nele cortadinho...*



Devil´s food Cupcake ou Cupcake de chocolate
Rendimento 12 unidades adaptado do livro Martha Stewart Cupcakes

Ingredientes
- ¼ de xícara de cacau em pó
- ¼ de xícara de café forte quente (pode ser substituído por água quente apenas);
- 1 xícara de farinha de trigo especial;
- 1 colher de café de bicabornato de sódio
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- ½ xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1/3 de xícara de leite mistura a 1 colher de sopa de limão

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na forma de cupcake. Peneire a farinha, o bicarbonato, o sal e o fermento juntos. Misture o café quente com o cacau até ficar cremoso e o cacau bem dissolvido.
2) Na batedeira bata em velocidade média a manteiga com o açúcar até ficar fofinho.
3) Junte os ovos um a um, lembrando sempre de raspar as laterais, até incorporar bem a massa.
4) Misture a baunilha e a mistura de cacau e bata bem até ficar homogêneo.
5) Diminua a velocidade para baixa e alternadamente misture o leite e a farinha na massa. Importante!!! Não é para bater exaustivamente é só o essencial para misturar esses 2 ingredientes.



4) *Preencha ¾ das forminhas (foto) e leve para assar por 20 minutos aproximadamente ou até enfiar um palito e ele sair limpinho.*
5) *Tire do forno deixe esfriar na própria forminha por 5 minutos e depois transfira para uma grade de resfriamento (foto).*
Até aqui não tem mistério, certo?

Etapa II – O recheio

Brigadeiro
Rendimento recheia 12 cupcakes

Ingredientes
- 1 lata de leite condensado.
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó.
- 1 colher de sobremesa de manteiga sem sal.

Modo de preparo
1) Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio baixo. Dê o ponto de brigadeiro de colher. Não pode ser firme e nem tão liquido tem que ser cremosinho! Deixe esfriar.

Recheando o brigadeiro.



Existem várias maneiras de rechear o cupcake. Mas como disse anteriormente estou explicando o pacote básico do cupcake e essa é uma maneira bem simples de recheá-los.
1) Com uma faquinha de corte o miolinho do cupcake. Cuidado para não aprofundar muito e cortar o fundo e o papel, hein?!
2) Retire o miolinho.
3) Recheie o cupcake com o brigadeiro cobrindo bem o "buraquinho". Corte a

pontinha do miolinho (e coma! Porque ninguém aqui está de bobeira).
3) Coloque a tampinha no buraquinho recheado.
4) Com uma espátula ou uma faquinha pegue um pouquinho do brigadeiro e faça um trabalhinho de pedreiro para arrematar o brigadeiro. Faça movimentos leves empurrando a tampinha para dentro fazendo um acabamento com o brigadeiro e a faca. Agora o cupcake está prontinho para receber a cobertura.

Etapa III – A cobertura.
Rendimento 12 cupcakes

Ingredientes
- 400g de chocolate meio amargo (Picadinho)
-290ml de creme de leite
- confeitinhos de coração
Material: Saco de confeitar e bico estrela.

Modo de preparo
1) Coloque o chocolate picado finamente em um recipiente de vidro ou que possa ir ao micro-ondas.
2) Ferva o creme de leite e misture ao chocolate. Mexa bem até derreter todo o chocolate. Caso isso não aconteça leve ao micro-ondas por 30 segundos até derreter completamente.
3) Leve a mistura a geladeira por 5 minutos. Tire mexa bem. (se necessário repita a operação) Quando começar a ficar firme, dar uma clareada e tomar forma está pronto. Não deixa ficar muito dura, não! Senão você não vai conseguir usar o bico! Mexa bem e use imediatamente. Imediatamente, mesmo! A cobertura endurece rápido. Se endurecer... nada de pânico! Mais 15 segundos no micro-ondas mexa bem e use. Agora é hora de colar em prática o passo-a-passo de como fazer a voltinha que você já aprendeu a fazer aqui.
4) Voltinha feita, tudo lindinho e perfeito. Chegou o momento de salpicar corações. Pegue um punhadinho e jogue delicadamente sobre os cupcakes. E pronto! Se o dia estiver quente leve os cupcakes por 10 minutinhos a geladeira para firmar a cobertura.



Cupcake de Morango com Champanhe.
Rendimento: *18 cupcakes.*

.2º00 gramas de manteiga.
.2 xícaras de chá de açúcar refinado.
.4 ovos.

.3 xícaras de chá de farinha de trigo.
.1 xícara de chá de leite.
.3 colheres de chá de fermento químico em pó.
.Corante rosa(opcional).

***Dica:** todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente.*

Pré aqueça o forno a 220C. Peneire a farinha junto com fermento. Separe as claras das gemas, e em uma batedeira bata as gemas, a manteiga e o açúcar até obter um creme clarinho. Despeje o creme em uma tigela maior, e alterne entre o leite e a farinha mexendo delicadamenteaté a massa ficar bem homogênea (não bata muito, apenas o suficiente para misturar os ingredientes.).
Adicione as claras batidas em neve fazendo movimentos circulares de baixo para cima, envolvendo toda clara na massa. Preencha as forminhas e abaixe a temperatura do forno para 180C , verifique se já estão prontos com o teste do palitinho.

Recheio de morango

.1 caixinha de morangos.
.1 colher de sopa de manteiga.
.1/2 lata de leite condensado.
.1/2 lata de creme de leite sem soro.

Em uma panela leve o leite condensado e a manteiga e mexa até desgrudar da panela, desligue o fogo e adicione o creme de leite e mexa até obter uma mistura cremosa, pique os morangos e quando estiver frio misture.



Butter Cream de Merengue Suíço e Champanhe
Rendimento suficiente para cobrir 40 cupcakes com a voltinha clássica.

.5 claras de ovos.
.1 xícara e 2 colheres de sopa de açúcar refinado.
.uma pequena pitada de sal.
.1/2 colher de chá de cremor tártaro.
.400 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente.
.1 ½ colher de chá de baunilha branca.

Em uma tigela que possa ir em banho maria, misture as claras, o açúcar e o sal, coloque sobre uma panela com um pouco de água, mas sem encostar na tigela, e ligue o fogo. Não saia de perto e mexa sempre com um batedor de ovos ou com um garfo. Cozinhe lentamente as claras ate que atinja 71C. O segredo para quem não tem termometro é mergulhe o dedo e esfregue com o polegar, se você não sentir mais o

granulado do açúcar está pronto. Retire imediatamente e leve para bater na velocidade media-alta e acrescente o cremor tartaro antes de as claras criarem volume. Bata por 10 minutos até que a tigela esteja quase em temperatura ambiente. Adicione a manteiga cortada em pedaços e a baunilha branca. Se parece muito mole e esquisito, não se assunte e continue batendo até chegar em ponto de bico.

Cupcakes de paçoca
Rende: 12 cupcakes

113g de manteiga
2/3 de xícara de açúcar
3 ovos
1 gema
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/2 xícaras de farinha
1 1/2 colheres de chá de fermento
pitada de sal
1/4 de xícara de leite
3 paçocas rolhas despedaçadas

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos em velocidade média, até que fique pálido e fofo.*
***2** – Acrescente os ovos, um a um, batendo bem após cada adição. Termine com a gema e o extrato de baunilha, batendo novamente.*
***3** – Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento e o sal juntos, garantindo que está bem misturado. Remova a peneira e adicione as paçocas despedaçadas. Não precisa estar extremamente soltinha, até porque pedaços maiores deixam ainda mais gostoso. Meça a quantidade de leite também e reserve.*
***4** – Alterne a adição dos ingredientes secos e o leite à mistura de manteiga, açúcar e ovos. Faça em cinco partes: farinha, leite, farinha, leite e terminando sempre com a farinha.*
***5** – Divida a massa entre as forminhas, preenchendo até 2/3 de cada, e leve para assar por 16 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*

Cobertura de doce de leite e paçoca
Rende: cobre aproximadamente 15 cupcakes
500g de doce de leite pastoso
4 paçocas rolhas despedaçadas
***1** – Leve o doce de leite ao fogo médio em uma panela pequena, mexendo sem parar com uma espátula. Primeiro ele vai ficar bem líquido. Continue a mexer como se fizesse um brigadeiro. Ele não vai desgrudar do fundo da panela como um brigadeiro, portanto o que conta para sabermos se está pronto é o tempo cozinhando o doce. Leva mais ou menos 10 minutos!*
***2** – Mais simples do que isso, não há. Coloque o doce de leite em uma tigela e cubra com papel plástico, tocando a superfície para evitar que forme uma casca.*
***3** – Quando estiver em temperatura ambiente, confira a consistência. Deve estar mais firme que o doce de leite pastoso comum, excelente para o bico de confeitar. Decore os cupcakes – eu prefiro o bico 1A da Wilton para o doce de leite – e depois jogue a paçoca por cima.*

Se quiser rechear com mais doce de leite e paçoca, eu acho que ficaria ainda mais gostoso. Mas, se achar doce demais, um recheio de ganache de chocolate meio amargo ficaria ótimo.



Cupcake de Maracujá com Cobertura de Chocolate
Ingredientes

100g de manteiga
2 xíc de açúcar
4 ovos
3 xíc de farinha
1 colher de sopa de fermento em pó
1 1/2 xíc de suco de maracujá (natural ou concentrado)
1 pitada de sal

Modo de fazer

Bata as claras em neve com a pitada de sal e reserve. Bata as gemas com a manteiga. Colocar o açúcar aos poucos, depois o suco. Desligue a batedeira e junte a farinha e o fermento em pó. Junte a clara em neve delicadamente. Encha apenas 2/3 das forminhas de cupcake.

Cobertura de chocolate

170 g de chocolate ao leite
85 g de chocolate meio amargo
1/2 caixinha de creme de leite.

Junte tudo e leve ao fogo baixo até derreter os chocolates. Deixe esfriar e confeite. O que eu fiz ficou com uma consistência bem gostosa de comer, porém um pouco difícil de confeitar.Se quiser mais firme diminua o creme de leite.

Calda de maracujá

1 xícara de suco de maracujá (use pelo menos uma fruta in natura com as sementes)
1 xícara de açúcar.

Misure e leve ao fogo até engrossar um pouco.



Blue Velvet Cupcake

.2 xícaras de açúcar
.1 tablete (200g) de manteiga sem sal, em
.temperatura ambiente;
.2 ovos
.1 colher de sopa de cacau em pó
.1 colher de sopa de corante gel azul royal
.1 gota de corante gel violeta
.(a Heather usa da marca Wilton)
.1 a 2 colheres de chá de água
.1 colher de chá de sal
*.1 xícara de buttermilk**
*.(*1 xícara de leite desnatado*
.misturado a 1 colher de sopa de vinagre
.branco ou 1 colher de sopa de suco
.de limão)
.1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
.1 colher de sopa de vinagre branco
.2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar, até que fique uniforme. Adicione os ovos, um a um, batendo bem. Numa tigela pequena, misture o cacau em pó, os dois corantes e a água, até obter uma pasta. Agora, adicione aos ingredientes já batidos e bata mais um pouco. Junte a farinha de trigo e o sal à mistura, alternando com o buttermilk. Bata bem. Acrescente o extrato de baunilha. Em outra tigela, junte o bicarbonato de sódio ao vinagre e adicione ao restante, batendo tudo na batedeira. Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel nas forminhas de alumínio e encha cada um com 2/3 de massa. Asse por 25-30 minutos. Rende 24 cupcakes.

Cobertura
.2 embalagens de cream cheese
.1 tablete (200g) de manteiga, em
.temperatura ambiente;
.1 colher de chá de extrato de baunilha
.4 xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado

Bata a manteiga, o cream cheese e o extrato de baunilha até que fique uniforme. Adicione o acúcar de confeiteiro peneirado gradualmente. Decore como quiser!

Aconselho fazer a metade da receita, pois rende muito. Se precisar, faça o restante.





Cupcakes Tres Leches *(receita de blog thecookieshop)*

. 6 ovos grandes, gemas e claras separadas
. 1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
. pitada de sal
. 1 xícara de açúcar
. 1/2 xícara (100g) de manteiga derretida (espere esfriar antes de usar)
. 1/2 xícara de farinha de trigo, peneirada

1. Preaqueça o forno a 160°-170°. Coloque forminhas de papel no° 0 em formas para muffin ou empada grande.
2. Bata na batedeira as claras, bicarbonato e sal até ficar em ponto de neve, com picos fofos. Batendo sempre, junte as gemas, uma por vez, seguidas do açúcar. Bata até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e junte a manteiga, e misture delicadamente com uma espátula grande. Junte a farinha em quatro adições, incorporando gentilmente até ficar homogêneo. Cuide para não mexer demasiado, senão o ar da massa vai embora e pode ficar um bolo pesado.
3. Divida a massa igualmente entre as forminhas, enchendo até a metade. Asse até dourar, mais ou menos 25 minutos. Retire do forno e faça vários furos nos bolinhos com um palito. Reserve.

Calda
. 1 lata de leite condensado
. 1 lata de leite evaporado
. 3/4 xícara de creme de leite fresco

1. Numa tigelinha, misture o leite evaporado, leite condensado e creme de leite. Com os cupcakes ainda nas formas de muffin, pincele a mistura de leite na superfície dos bolinhos, repetindo até que todos o creme tenha sido usado. Cubra as formas com plástico ou papel alumínio, e deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos ou até o dia seguinte. Deixe em temperatura ambiente para servir.

Cobertura
. 2 xícaras de creme de leite fresco bem gelado
. 1/4 xícara de açúcar de confeiteiro

. chocolate em pó

1. Na hora de servir, bata o creme de leite da cobertura em ponto de chantilly (deve montar em picos suaves) e misture o açúcar de confeiteiro. Distribua porções desse chantilly sobre os bolinhos e polvilhe chocolate em pó a gosto.



Cupcake de Piña Colada

.290 gramas de farinha.
.2 colheres de chá de fermento em pó.
.240 ml de leite.
.40 ml de rum escuro.
.230 gramas de manteiga amolecida.
.220 gramas de açúcar.
.4 oos.
.140 gramas de abacaxi cortados em pedaços pequenos.

Cobertura

.230 gramas de manteiga amolecida.
.1 colher de chá de baunilha.
.120 ml de leite.
.580 gramas de açúcar de confeiteiro.
.100 gramas de coco ralado e mais pra polvilhar.

Pré aqueça o forno a 180C. Misture a farinha e o fermento em uma tigela e o leite e o rum em um copo. Em outra tigela bata a manteiga com a batedeira até obter um creme pálido, a os poucos adicione o açúcar e continue batendo por 3 minutos. Adicione os ovos um por um batendo após cada adição. Adicione os ingredientes secos em três partes alternando com o leite. Coloque alguns pedaços de abacaxi nas forminhas e preencha até 2/3 com a massa, asse em forno pré aquecido por 20 minutos ou até fazer o teste do palitos e sair limpo.
Para cobertura bata na batedeira a manteiga, a baunilha, o leite e a metade do açúcar na velocidade média-alta por 3 a 5 minutos. A os poucos adicione o restante do açúcar, o coco e bata até dar ponto de bico.



Cupcakes de mirtilo assado

Receita da How Sweet It Is.

Rende: 12 cupcakes

1 xícara de açúcar

1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal

2 ovos

2 colheres de chá de extrato de baunilha

1 3/4 xícaras de farinha

1 1/4 colher de chá de fermento

1/4 colher de chá de sal

1 1/2 xícaras de mirtilo fresco

2 a 3 colheres de sopa de leite
***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Lave os mirtilos em água corrente. Garanta que nenhum deles ficou com o cabinho – imagina morder um deles no cupcake?*
***2** – Cubra uma assadeira com papel manteiga e disponha os mirtilos. Leve para o forno por 10-15 minutos. Preste atenção: retire-os assim que começarem a estourar e soltar seu líquido. Reserve.*
***3** – Peneire a farinha, o fermento e o sal. Reserve.*
***4** – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique pálido e fofo.*
***5** – Adicione os ovos, um por um, e depois o extrato de baunilha.*
***6** – Acrescente todos os ingredientes secos de uma vez e bata com cuidado, para não espirrar farinha pela cozinha.*
7 – Misture os mirtilos, com casca e tudo. Bata até que fique bem incorporado, mas não muito, ou a massa ficará dura.
***8** – Adicione uma colher de sopa de leite primeiro e bata. Veja a consistência da massa: se achar muito densa, acrescente outra colher de leite. O ideal é uma consistência de lava de vulcão, sabe?*
***9** – Divida nas forminhas: você pode colocar um pouco a mais do que o normal, pois essa massa abaixa depois de sair do forno, então encha até 3/4 da forminha. Asse por 20 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo.*

Cobertura
1/2 receita de buttercream de merengue italiano

1/3 xícara de purê de mirtilo (aproximadamente 1 1/3 xícaras de mirtilos frescos)
2 gotas de corante roxo em gel
***1** – Lave bem os mirtilos e bata-os no multiprocessador ou liquidificador até formarem uma pasta. Passe por uma peneira para retirar os pedaços maiores. Eu usei um pano de cozinha – acho melhor porque aproveita mais, já que você pode torcer e espremer todo o líquido! Depois corri pra lavar o pano e não manchá-lo...*
***2** – Faça o buttercream como manda a receita. Ao fim, adicione o purê e as gotas de corante. Bata até ficar bem uniforme.*



Calda de mirtilo
1 colher de sopa de açúcar
1/2 colher de chá de amido de milho (maizena)
3/4 de xícara de mirtilos frescos
3 colheres de sopa de água
***1** – Em uma pequena panela, misture o açúcar e o amido. Depois, acrescente os mirtilos e a água.*
***2** – Leve ao fogo médio e espere ferver, mexendo sempre. Então, diminua o fogo e deixe por 3 minutos.*
***3** – Bata no multiprocessador ou liquidificador e depois passe por uma peneira. Nesse, não precisei do pano, porque passou bem fácil pela peneira!*
***4** - Com a ajuda de uma colher, derrame um pouco da calda no topo do cupcake e deixe que caia naturalmente.*

Dicas:
- Sim, o cupcake fica roxo sem corante. Esses mirtilos são potentes! Já a cobertura não tinha ficado no roxo que eu queria, por isso acrescentei o corante.
- Se sobrar calda, você pode colocar em um potinho e manter na geladeira por 5 dias. Ela é praticamente uma geleia quando esfria, fica uma delícia!
- Para os mirtilos no topo, eu escolhi os melhores depois de lavar e passei no açúcar refinado quando já haviam secado.
- Para a voltinha, usei o famoso bico 1M da Wilton.

German chocolate
Rendimento 14 unidades

- 2/3 de xícara de cacau

- 1/4 de xícara de água quente
- 1/4 de xícara de óleo de girassol, milho ou canola
- 2 ovos + 1 clara
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
*- 2 xícaras de farinha de trigo**
*- 2 colheres de sopa de maisena**
- 1 xícara de açúcar
*- 1 colher de chá de fermento**
*- 1 colher de chá de bicarbonato**
*- 1 pitada de sal**

Modo de preparo
1) Misture o cacau com a água quente e mexa bem. Vai virar um mingauzinho. Deixe esfriar por 30 minutos. Tampe a vasilha para a água não evaporar.
2) Pré aqueça o forno a 270°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Misture os ingredientes secos e peneire 2 vezes.*
3) Na tigela da batedeira misture em velocidade média o creme de cacau e as gemas. Bata por 1 minuto.
4) Acrescente o óleo e a baunilha e continue batendo. Acrescente o açúcar e bata por mais 1 minuto.
5) Adicione a mistura de secos e bata em velocidade média por 1 minuto.
6) Junte as calaras e bata em velocidade média por mais 1,5 minuto.
7) Preencha 3/4 da forminha e leve ao alto 270°C por 3 minutos. Depois diminua a temperatura para 180° e asse por mais 10 minutos.
8) Retire do forno, deixe descansar no tabuleiro por 5 minutos e depois transfira para uma grade de resfriamento. Espere esfriar completamente.



Recheio
Purê de castanhas. Se você quiser pode fazer mas eu compro pronto da marca Clement Faugier e acho uma delícia. A marca Cassino, que é vendida no Pão de açúcar, tem também mas é bem doce.

Cobertura de chantilly
- 500ml de creme de leite fresco geladão
- 4 colheres de sopa de açúcar
Material: Luvas, saco de confeitar munido de bico 1M
***Modo de preparo:** Bata o creme de leite até ficar fofinho quando estiver quase no pobto de chantilly acrescente o açúcar. bata até o ponto de chantilly.*
Vista as luvas para ajudar a isolar o calor das mãos, coloque o chantilly no saco de confeitar e confeite o cupcake. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira por no máximo 1 hora (para não ressecar o bolo).

Como estabilizar o chantilly
- 500ml de creme de leite fresco
- 1 envelope de gelatina incolor
- 4 colheres de sopa de açúcar.

Modo de preparo
1) Em uma panela de fundo grosso misture 150ml de creme de leite e a gelatina. Deixe repousar por 5 minutos e então leve ao fogo baixo até dissolver. Não pode esquentar muito, hein?! Deixe esfriar em temperatura ambiente. Não pode ficar super frio a ponto da gelatina endurecer.
2) Bata o restante do creme de leite (que deve estar geladérrimo conforme embalagem) até ficar aeradinho, misture o creme de leite com gelatina e bata até virar chantilly. Aí é só usar. O chantilly estará estabilizado!
Outra boa opção é usar o Nestilly da Nestle que já vem estabilizado e é uma mão na roda.
Bem fácil, né?

5 coisas que você precisa saber sobre o chantilly
1) Todos os utensílios usados para bater o chantilly devem estar gelados inclusive a sua cozinha deve estar fresquinha.
2) Se a temperatura estiver acima de 28°C pode esquecer o chantilly. A menos que os ambientes sejam refrigerados.
3) Um chantilly, em condições ideais aprox. 24°C, dura no máximo 3 horas fora da geladeira. Já o estabilizado, em condições ideais aprox. 28°C, dura no máximo 6 horas fora da geladeira.
4) As sobras devem ser refrigeradas bem acondicionadas por no máximo 24 horas. Se separar bata novamente.
5) No mercado existem diversos tipo de creme de leite fresco com massa de gordura que varia de 30%-35%. Quanto maior a percentagem de gordura mais firme e estabilizada será a cobertura.



Fruitcupcake – bolo de frutas
Rendimento 24 cupcakes

- 1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 colher de café de bicarbonato

- 1 colher de sobremesa de canela
- 1 colher de café de cravo
- 1 colher de café de noz moscada
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- raspas de 1 laranja
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de óleo de canola
- 2/3 de xícara de vinho do porto (ou marsala)
- 1/2 xícara de passas
- 1/2 xícara de sultanas (passas brancas)
- 1/2 xícara de frutas cristalizadas
- 1/2 xícara de ameixa picada
- 1/2 xícara de damasco picado (pode substituir por cereja)
- 1/2 xícara de nozes picadas
- Geléia de damasco para pincelar.

Modo de preparo
***1) Na véspera**: Misture todas as frutas secas ao vinho do porto. Deixe macerando por no mínimo 24h (eu deixo por 1 mês). Na geladeira.*
2) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake.
3) Em uma panela de fundo grosso misture as frutas, a manteiga, o óleo, as raspas de laranja e o açúcar. Leve ao fogo baixo até derreter a manteiga. Não deixe ferver. Deixe esfriar por 20 minutos.
4) Junte a mistura de frutas, os ovos um a uma batendo bem a cada adição. Junte as nozes, a canela, a noz moscada, o cravo. Misture bem.
5) Junte a farinha, o fermento e o bicarbonato. Misture delicadamente bem com a ajuda de uma espátula firme.
6) Preencha 3/4 da forminha. Dê uma alisada para deixar uniforme ou deixe pedaçudo pois fica um charme! Leve ao forno na grade do meio e posicione a assadeira no meio do forno. Asse por 15-20 minutos.
*- **Se for assar como bolo**: Use uma assadeira redonda de 26cm. Unte com manteiga e polvilhe cacau. Asse por 30-35 minutos.*
7) Deixe esfriar por 5 minutos na própria assadeira e depois transfira para uma grade.
8) Pincele todos os cupcakes (ou bolo) com geléia de damasco.

Opções de cobertura
1) Cobertura de pasta americana: Para cobrir com a pasta você vai ter que nivelar o bolo. Minha sugestão é que seja nivelado com marzipã e depois coberto com a pasta e decorado a gosto (hahahaha acho essa expressão super vintage)
2) Merengue italiano: Use a receita de merengue italiano com algumas gotinhas e raspinhas de limão. Depois maçaricar a gosto. (Minha versão favorita)
3) Fontant: Banhe com fondant e decores com frutas, nozes, amendoas...
4) Mini-bolo: Essa receita é ótima para mini-bolo. É só virar de cabeça para baixo, cobrir com marzipã e então com pasta americana.



Cupcake de chocolate intenso
Rendimento 12 cupcakes

Ingredientes
- 75g de chocolate amargo picados (usei 70%)
- 100ml de leite
- 225g de açúcar mascavo
- 75g de manteiga sem sal
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 150g de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher de sopa de cacau em pó
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 12 bombons alpino

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato e o fermento 2 vezes. Reserve.
2) Coloque o leite, o chocolate e metade do açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo de vez em quando até derreter todo o chocolate, trasfira para uma jarra medidora. Reserve.
3) Na tigela da batedeira misture a manteiga e o restande do açúcar. Bata em velocidade média-alta por 2 minutos. Adicione os ovos ligeiramente batidos batendo bem após a adição.
4) Adicione a mistura de farinha a mistura de ovos e bata em velocidade baixa por 1 minuto.
5) Ainda em velocidade baixa, acrescente a mistura de chocolate (ainda morna) a massa. Bata por mais 1 minuto



6) Preencha 2/3 da forminha de papel, coloque um bombom alpino bem no meio da massa e leve para assar por 15 minutos. A massa deverá estar cozida quando, ao apertá-la, ela não fique maracada. Pode-se também fazer o teste do palito.
7) Deixe descansar na assadeira por 5 minutos e depois transfira para uma grade de resfriamento.
8) Agora é só confeitar (ou não) e comer essa delícia.

Metadinha da maldade:



Esse bolinho é bem denso e úmido. Eu para piorar coloquei umas gotinhas de chocolate mas eu não aconselho. Fica muito enjoativo. E o alpino fica macio depois de assado. Não fica durão, não!!!

Cupcakes com geléia e creme
Rende 12 cupcakes



125g de manteiga sem sal, amolecida
¾ xícara + 1 colher (sopa) - 162g - de açúcar refinado
2 colheres (chá) de extrato de baunilha
2 ovos
1 xícara + 4 colheres (sopa) - 180g - de farinha de trigo, peneirada
1 colher (chá) de fermento em pó, peneirado
½ xícara (120ml) de leite em temperatura ambiente

Cobertura de geléia e creme:
½ xícara (120ml) de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
½ colher (chá) de extrato de baunilha
¼ xícara de geléia de morango

Pré-aqueça o forno a 160ºC. Coloque a manteiga, o açúcar e a baunilha na tigela grande da batedeira e bata por 10-12 minutos ou até obter um creme bem claro. Junte os ovos, um a um, e bata bem a cada adição. Acrescente a farinha, o fermento e o leite e bata somente até incorporar. Transfira a massa para doze formas de muffin (com capacidade para ½ xícara – 120ml – cada) forradas com forminhas de papel. Asse por 18-20 minutos (faça o teste do palito). Coloque os bolinhos sobre uma gradinha e

deixe esfriar completamente.

Para preparar a cobertura, junte o creme de leite fresco, o açúcar de confeiteiro e a baunilha e bata até obter picos firmes (chantilly). Faça pequenos buracos redondos na superfície de cada cupcake e retire a tampinha; encha cada buraquinho com geléia e cubra com uma colher (chá) cheia de chantilly. Arrume as tampinhas de bolo ao lado de cada montinho de chantilly e sirva. ´

Cupcakes cor-de-rosa com violetas cristalizadas
Rende 30 unidades.

250g de manteiga sem sal, amolecida
225g de açúcar
1 colher (chá) de extrato de baunilha
4 ovos, levemente batidos
270g de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
125ml de leite

Cobertura cor-de-rosa:
155g de açúcar de confeiteiro, peneirado
1 colher (sopa) de água quente – acabei colocando um pouquinho a mais e arruinei a consistência da cobertura
1-2 gotas de corante líquido comestível rosa
violetas cristalizadas – *quantas você desejar*

Pré-aqueça o forno a 160ºC. Peneire a farinha e o fermento e reserve.
Usando a batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a baunilha por 8-10 minutos, até obter um creme claro. Junte os ovos um a um, batendo bem a cada adição.
Adicione a farinha e o fermento, alternando com o leite, e bata até obter uma massa lisa.
Distribua a massa em forminhas de muffin forradas com forminhas de papel e asse por 18-20 minutos (assei os meus por 30) ou até dourarem.
Deixe esfriar sobre uma grelha.

Para a cobertura: misture todos os ingredientes numa tigela até conseguir uma consistência homogênea. Com a ajuda de uma espátula ou faquinha sem ponta, espalhe a cobertura sobre os cupcakes.
Para finalizar, coloque uma ou duas violetinhas sobre cada cupcake.



Cupcakes de baunilha com cobertura de água de rosas
Rendimento 24 cupcakes

250g de manteiga sem sal, amolecida
1 ¼ xícaras + 2 colheres (sopa) - 274g - de açúcar refinado
1 fava de baunilha, aberta com uma faca no sentido do comprimento, sementinhas removidas com as costas da faca
4 ovos
2 ¼ xícaras + 2 colheres (sopa) - 335g - de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 xícara (240ml) de leite integral

Rosewater icing:
1 xícara + 1 ½ colheres (sopa) - 218g - de açúcar refinado
¼ xícara (60ml) de água
¼ colher (chá) de cremor tártaro
1 colher (chá) de água de rosas
3 claras
2-3 gotinhas de corante alimentício cor de rosa
24 flores de açúcar ou pétalas de rosas cristalizadas, para decorar*



Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque a manteiga, o açúcar e as sementinhas/pasta de baunilha na tigela grande da batedeira e bata até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Peneire a farinha e o fermento sobre a mistura e bata até incorporar. Acrescente o leite e misture com uma espátula de borracha/silicone. Divida a massa entre 24 forminhas de muffin com capacidade para ½ xícara (120ml) cada forradas com forminhas de papel. Asse por 15-20 minutos ou até que cresçam e dourem (faça o teste do palito). Retire do forno e deixe esfriar completamente sobre uma gradinha.
Prepare a cobertura: junte o açúcar, a água, o cremor tártaro e a água de rosas numa panela e leve ao fogo alto, mexendo só até dissolver o açúcar. Deixe ferver – não mexa mais – e então abaixe o fogo para o mínimo, deixando ferver lentamente por 3 minutos. Enquanto isso, bata as claras na tigela grande da batedeira até que formem picos suaves. Com a batedeira ligada, vá derramando a calda de açúcar sobre as claras, batendo. Bata até que esfrie ligeiramente e fique uma cobertura espessa e brilhante. Adicione o corante e misture bem com uma espátula de borracha/silicone.
Com o auxílio de uma espátula, cubra os cupcakes com a cobertura e finalize decorando com uma florzinha de açúcar ou uma pétala de rosa cristalizada.

**para cristalizar as pétalas: coloque uma clara numa tigelinha e bata ligeiramente com um garfo. Pincele as pétalas limpas e secas com a clara e polvilhe com açúcar refinado, removendo o excesso. Deixe secar. Use flores orgânicas (sem pesticidas) para que possam ser consumidas*

Cupcakes de chocolate branco com cobertura de morango

½ xícara + 1 colher (sopa) (127g) de manteiga sem sal, amolecida
½ xícara (100g) de açúcar refinado
3 ovos
80g de chocolate branco, derretido - deixe esfriar um pouquinho antes de usar
¾ xícara + 1 colher (sopa) (115g) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó

Cobertura de morango*:
½ xícara + 1 colher (sopa) (127g) de manteiga sem sal, amolecida
½ xícara (70g) de açúcar de confeiteiro, peneirado
75g de morangos, sem os cabinhos, processados e passados pela peneira

Comece preparando os bolinhos: pré-aqueça o forno a 180ºC.

Com a batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição (raspe as laterais da tigela com uma espátula de borracha/silicone); a massa vai parecer talhada, mas não se preocupe – continue normalmente. Adicione o chocolate branco e bata para incorporá-lo. Peneire a farinha e o fermento sobre a massa e misture com uma espátula de borracha/silicone. Forre 8 forminhas para muffin - com capacidade para 1/3 de xícara cada – com forminhas de papel e divida a massa entre elas. Asse por 20 minutos (faça o teste do palito).
Deixe esfriar completamente antes de aplicar a cobertura.

Agora, faça a cobertura: na batedeira, bata a manteiga até ficar clara e cremosa. Junte o açúcar de confeiteiro e bata novamente, até a mistura formar picos suaves. Acrescente o purê de morango e bata novamente para incorporar.
Com a ajuda de uma espátula, espalhe a cobertura sobre os cupcakes.



Os cupcakes podem ser guardados em um recipiente hermético por até 3 dias.

** publiquei meia receita da cobertura aqui pois foi suficiente para cobrir todos os bolinhos*

Rend.: 8 cupcakes – consegui 9, mesmo usando forminhas com capacidade para 1/3 de xícara de massa; alguns cupcakes quase derramaram no forno, deveria ter enchido menos as forminhas

Cupcakes de chocolate branco com quincans em calda
Rende 18 cupcakes



Quincans em calda:
½ xícara (120ml) de água
½ xícara (100g) de açúcar refinado
12 quincans, em fatias e sem as sementes

Bolinhos:
225g de chocolate branco de boa qualidade picadinho
1 ¾ xícaras (245g) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
¼ colher (chá) de sal
1 xícara (200g) de açúcar refinado
¾ xícara (170g) de manteiga sem sal, temperatura ambiente
1 colher (sopa) de extrato de baunilha
3 ovos
½ xícara (120ml) de leite de coco

Cobertura:
125g de chocolate branco de boa qualidade picadinho
170g de cream cheese, temperatura ambiente
6 colheres (sopa) - 84g - de manteiga sem sal, temperatura ambiente
¼ xícara (35g) de açúcar de confeiteiro, peneirado
½ colher (chá) de extrato de baunilha
1 pitada de sal

Comece preparando as quincans em calda: misture a água e o açúcar em uma panelinha e leve ao fogo médio, mexendo até o açúcar dissolver. Aumente o fogo e deixe ferver. Junte as quincans e deixe a mistura ferver novamente. Reduza o fogo para médio e cozinhe até as quincans ficarem macias e o líquido engrossar levemente e ficar com consistência de calda, cerca de 20 minutos. Transfira para uma tigela e deixe esfriar completamente (as quincans podem ser preparadas com até 1 semana de antecedência – cubra e conserve na geladeira).

Agora, os bolinhos: pré-aqueça o forno a 180°C. Forre dezoito cavidades em duas formas de muffin – 1/3 xícara (80ml) cada cavidade – com forminhas de papel. Coloque o chocolate em uma tigela refratária e leve ao banho-maria, com a água fervendo em fogo mínimo, mexendo até o chocolate derreter. Remova do banho-maria e deixe esfriar ligeiramente.
Em uma tigela média, misture a farinha, o fermento e o sal. Na tigela grande da batedeira, bata o açúcar, a manteiga e a baunilha até obter uma mistura bem

cremosa. Acrescente os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Raspe as laterais da tigela com uma espátula de silicone. Junte o chocolate branco à massa e misture para combinar. Acrescente os ingredientes secos em três adições, alternando com o leite de coco, começando e terminando com os ingredientes secos.
Divida a massa igualmente entre as forminhas preparadas. Asse até que os cupcakes comecem a dourar e cresçam, 20-25 minutos (faça o teste do palito). Deixe esfriar completamente sobre uma gradinha (os bolinhos podem ser feitos com 1 dia de antecedência – guarde-os em recipiente hermético em temperatura ambiente).

Agora, a cobertura: Coloque o chocolate em uma tigela refratária e leve ao banho-maria, com a água fervendo em fogo mínimo, mexendo até o chocolate derreter. Remova do banho-maria e deixe esfriar ligeiramente. Na tigela grande da batedeira, bata o cream cheese, a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal até obter um creme fofo. Junte o chocolate derretido aos poucos, batendo. Deixe a cobertura em temperatura ambiente até engrossar ligeiramente e ficar com uma consistência boa para espalhar (leve à geladeira por alguns minutos se necessário).

Montagem: espalhe a cobertura sobre os cupcakes. Remova as fatias de quincam da calda, escorra bem e decore o topo dos cupcakes com elas (os bolinhos podem ser montados com até 2 horas de antecedência – deixe em temperatura ambiente).

Cupcakes de chocolate e maionese com chantilly de framboesa
Rende 12 cupcakes



Cupcakes:
1 xícara (140g) de farinha de trigo
1/3 xícara + ½ colher (sopa) - 33g - de cacau em pó, sem adição de açúcar
½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
1/8 colher (chá) de sal
1 xícara (200g) de açúcar refinado
1 ovo grande
½ xícara de maionese (não use light)
1 colher (chá) de extrato de baunilha
2/3 xícaras (160ml) de água fervente

Chantilly de framboesa:
112g de framboesas congeladas
1 xícara (240ml) de creme de leite fresco, bem gelado
¼ xícara (50g) de açúcar refinado
1 colher (chá) de água de rosas

Pré-aqueça o forno a 180°C –

Numa tigela grande, peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato e o sal. Reserve.
Em outra tigela, junte o açúcar e o ovo e bata, usando a batedeira em velocidade média-alta, até obter um creme claro, cerca de 2 minutos. Acrescente a maionese e a baunilha, batendo apenas até incorporar. Reduza para a velocidade média e adicione metade dos ingredientes secos, batendo apenas até incorporar. Desligue a batedeira e raspe as laterais da tigela com uma espátula de silicone/borracha. Acrescente metade da água fervente e bata em velocidade bem baixinha só até homogeneizar a massa, 5-10 segundos. Junte o restante dos ingredientes secos, batendo apenas até incorporar, 5-10 segundos. Ainda em veloc. baixa, junte a água restante – a massa não vai ficar espessa.
Divida a massa entre as forminhas preparadas, enchendo-as 2/3 de sua capacidade. Asse por 18-22 minutos ou até que um palito enfiado no centro de um bolinho saia limpo. Transfira para uma gradinha e deixe esfriar completamente.

Prepare a cobertura: coloque as framboesas numa vasilha pequena e deixe-as descongelar completamente, reservando todo o suco que se soltar. Transfira para numa panelinha pequena - não use panela de alumínio, cobre ou ferro – com o caldinho que soltaram e leve ao fogo médio-baixo, amassando as frutinhas com uma colher grande, até que elas soltem todo o seu suco, 6-8 minutos. Deixe esfriar e então passe por uma peneira para remover as sementes. Junte o açúcar e a água de rosas e misture até dissolve o açúcar. Reserve.
Resfrie a tigela e os batedores da batedeira e então os use para bater o creme de leite em chantilly bem firme. Junte o purê de framboesa, misturando delicadamente, de cima para baixo, com uma espátula de borracha/silicone.

Quando os cupcakes estiverem completamente frios, cubra-os generosamente com o chantilly e sirva.

Cupcakes de chocolate e uísque com cobertura de manteiga de amendoim
Rende 12 cupcakes.



Cupcakes:
200g de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de uísque
140g de manteiga sem sal, picada
½ xícara (45g) de cacau do tipo alcalinizado, sem adição de açúcar, peneirado
2 ovos
*1/3 xícara de creme azedo (sour cream)**
1 colher (chá) de extrato de baunilha
275g de açúcar cristal

Cobertura de manteiga de amendoim:

160g de açúcar de confeiteiro, peneirado
1 xícara de manteiga de amendoim do tipo crunchy
80g de manteiga sem sal, amolecida
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1/3 xícara (80ml) de creme de leite fresco

Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre com forminhas de papel uma forma de muffin com 12 cavidades, sendo que cada uma delas tenha capacidade para ½ xícara (120ml) de massa.
Cupcakes: em uma tigelinha, misture com um batedor de arame a farinha, o bicarbonato e o sal. Reserve.
Coloque o uísque e a manteiga em uma panela média e leve ao fogo médio, mexendo até a manteiga derreter. Retire do fogo e, com um batedor de arame, incorpore o cacau. Junte os ovos, o creme azedo e a baunilha e misture bem. Incorpore o açúcar seguido da mistura de farinha e misture para homogeneizar. Transfira a massa para a forma preparada (não encha muito mais do que 1/3 da capacidade ou a massa pode transbordar) e asse por 25-30 minutos ou até que cresçam e estejam assados por dentro (faça o teste do palito). Deixe esfriar na forma sobre uma gradinha por 5 minutos e então desenforme com cuidado, transferindo para a gradinha. Deixe esfriar completamente.

Cobertura: coloque o açúcar, a manteiga de amendoim, a manteiga e a baunilha na tigela grande da batedeira e bata até obter um creme claro e fofo, 6-8 minutos, raspando as laterais da tigela ocasionalmente. Junte o creme de leite e bata por 1 minuto. Espalhe a cobertura sobre os cupcakes já frios.

** creme azedo (sour cream) caseiro: para preparar 1 xícara de creme azedo, misture 1 xícara (240ml) de creme de leite fresco com 2-3 colheres (chá) de suco de limão ou limão siciliano em uma tigela. Vá mexendo até que comece a engrossar. Cubra com filme plástico e deixe em temperatura ambiente por 1 hora ou até que engrosse um pouco mais (geralmente faço o meu na noite anterior e deixo sobre a pia – com exceção de noites extremamente quentes – coberto com filme plástico; na manhã seguinte o creme fica bem cremoso – leve à geladeira para ficar mais espesso ainda)*

Cupcakes de chocolate recheados com marshmallow e Nutella
Rendimento 12 cupcakes.



250g de manteiga sem sal, amolecida
1 ¼ xícaras + 2 colheres (sopa) (274g) de açúcar refinado
4 ovos
2 xícaras + 2 colheres (sopa) (300g) de farinha de trigo
*¼ xícara de avelãs sem casca, moídas**
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 xícara (240ml) de leite
200g de chocolate amargo, derretido – usei 70% de cacau
12 marshmallows grandes
½ xícara de Nutella

Chantilly de chocolate:
2 xícaras (500ml) de creme de leite fresco
3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
½ xícara (45g) de cacau em pó + um pouquinho extra para polvilhar

Pré-aqueça o forno a 160ºC. Coloque a manteiga e o açúcar na tigela grande da batedeira e bata até obter um creme claro. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Peneire a farinha de trigo, as avelãs moídas e o fermento sobre a massa e bata em velocidade baixa (para os ingredientes secos não "voarem") e em seguida aumente a velocidade, batendo bem. Junte o leite e o chocolate derretido com uma espátula de borracha/silicone, misturando de baixo para cima. Transfira a massa para forminhas de muffin com capacidade para 1 xícara (240ml) cada forradas com forminhas de papel. Leve ao forno por 15-20 minutos ou até que estejam assados por dentro (faça o teste do palito). Deixe esfriar um pouquinho e, com a ajuda de uma faquinha serrilhada, faça pequenos buracos redondos na superfície de cada cupcake e retire a tampinha; encha cada buraquinho com 1 marshmallow e 1 colher (chá) de Nutella. Recoloque as tampinhas em cada cupcake, tampando o recheio.

Para a cobertura, junte o creme de leite, o açúcar e o cacau em uma tigela não-metálica e bata até que picos suaves se formem (não entendi a observação da revista; usei uma tigela de aço inox e funcionou direitinho). Espalhe a cobertura sobre os cucpakes com uma espátula e polvilhe com um pouquinho de cacau.

** usei farinha de amêndoas (amêndoas moídas)*

Cupcakes de coco com cobertura de chocolate branco
Rende 12 cupcakes

Cupcakes:
¾ xícara + 1 colher (sopa) - 184g - de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
¾ xícara + 1 colher (sopa) - 162g - de açúcar refinado
1 colher (chá) de extrato de baunilha
3 ovos
1 ½ xícaras + 1 ½ colheres (sopa) - 225g - de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de coco ralado sem adição de açúcar



Whipped white chocolate icing:
500g de chocolate branco picadinho
*1 xícara (240ml) de creme de leite fresco**
140g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
2 xícaras de coco em lascas

Pré-aqueça o forno a 180°C; forre doze forminhas de muffin, com capacidade para ½ xícara (120ml) cada com forminhas de papel.
Coloque a manteiga, o açúcar e a baunilha na tigela grande da batedeira e bata até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Peneire a farinha e o fermento sobre a massa, acrescente o coco e misture. Divida a massa entre as forminhas preparadas e asse por 35 minutos ou até que dourem levemente (faça o teste do palito). Deixe esfriar completamente sobre uma gradinha.
Para a cobertura: junte o chocolate, o creme de leite e a manteiga numa panela pequena e leve ao fogo baixo, misturando sempre, até derreter e obter um creme homogêneo. Retire do fogo e deixe esfriar completamente. Bata com uma batedeira até que se torne espesso. Cubra os cupcakes com o creme e em seguida salpique generosamente com o coco em lascas.

** a minha cobertura não engrossava de jeito nenhum, então levei à geladeira por 30 minutos e bati novamente na batedeira – por isso, recomendo diminuir as quantidades de creme de leite e manteiga*

Cupcakes de pavê de framboesa
Rende 24 unidades

250g de manteiga sem sal, amolecida
1 ¼ xícaras + 2 colheres (sopa) - 274g - de açúcar refinado
2 colheres (chá) de extrato de baunilha
4 ovos
2 1/3 xícaras + 1 colher (sopa) - 337g - de farinha de trigo
2 ¼ colheres (chá) de fermento em pó
1 pitada generosa de sal
1 xícara (240ml) de leite integral, em temperatura ambiente
1 xícara de framboesas congeladas
*¼ xícara (60ml) de xerez doce**

Cobertura de creme inglês:
1 ½ xícaras (360ml) de creme de leite fresco
1 fava de baunilha, aberta no sentido do comprimento, sementes removidas com as costas da faca
4 gemas
¼ xícara + ½ colher (sopa) - 56g - de açúcar refinado
2 colheres (chá) de amido de milho
*1 xícara (240ml) de creme de leite fresco, extra***
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro



Comece preparando o creme inglês (custard) para a cobertura: junte as 1 ½ xícaras

de creme de leite fresco e a baunilha (fava e sementinhas) numa panela e leve ao fogo baixo até começar a ferver. Desligue o fogo, tampe e reserve por 30 minutos. Retire a fava e reaqueça a mistura. Coloque as gemas, o açúcar e o amido de milho numa tigela e bata com um fuê até obter um creme claro e fofo. Despeje o creme de leite quente aos poucos sobre as gemas, misturando sem parar. Volte tudo à panela e volte ao fogo baixo, mexendo sempre, até o creme engrossar e cobrir as costas de uma colher (8-10 minutos). Deixe esfriar e então leve à geladeira até o momento em que será usado.
Agora, os bolinhos: pré-aqueça o forno a 180°C. Forre com forminhas de papel duas forminhas para muffin com 12 cavidades cada, sendo que cada cavidade tenha capacidade para ½ xícara (120ml). Na tigela grande da batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a baunilha até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Raspe as laterais da tigela com uma espátula de silicone. Peneire a farinha, o fermento e o sal sobre a mistura e bata até incorporar. Junte o leite e bata novamente só até incorporar. Com a espátula de silicone, incorpore delicadamente as framboesas. Divida a massa entre as forminhas preparadas e asse por 15-18 minutos ou até que os bolinhos cresçam (faça o teste do palito). Remova com jeitinho das formas, transferindo para uma gradinha. Regue os cupcakes ainda mornos com o xerez e então deixe esfriar completamente.
Termine a cobertura: bata o creme de leite restante (1 xícara) e o açúcar de confeiteiro até obter picos firmes. Junte o creme (custard) frio e continue batendo, novamente até obter picos bem firmes. Cubra os bolinhos com colheradas da cobertura.

** eu não tinha xerez em casa, então reguei os bolinhos com extrato (natural) de baunilha*
*** a receita original pede double cream – nunca vi aqui no Brasil, então adaptei usando creme de leite fresco batido em picos firmes.*

Cupcakes de torta de maçã
Rende 24 cupcakes



Maçãs carameladas:
3 colheres (sopa) - 42g - de manteiga sem sal
1/3 xícara + ½ colher (sopa) - 73g - de açúcar refinado
3 maçãs Granny Smith, descascadas, sem os cabinhos/sementes e em fatias finas – usei Gala

Cupcakes:
250g de manteiga sem sal, amolecida
1 ¼ xícaras + 2 colheres (sopa) - 275g - de açúcar refinado
4 ovos
2 ¼ xícaras + 2 colheres (sopa) - 335g - de farinha de trigo
2 ¼ colheres (chá) de fermento em pó

1 xícara (240ml) de leite integral

Cobertura de canela:
500g de manteiga sem sal, amolecida
2 xícaras (280g) de açúcar de confeiteiro, peneirado
2 colheres (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de canela em pó extra, para polvilhar

Comece preparando as maçãs: coloque a manteiga e o açúcar numa frigideira grande, em fogo baixo-médio, e mexa para dissolver o açúcar. Junte as maçãs e cozinhe por 8-10 minutos, mexendo delicadamente algumas vezes, até que dourem e caramelizem. Retire as maçãs da panela, transfira para um prato e deixe esfriar completamente.
Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque a manteiga e o açúcar na tigela grande da batedeira e bata até obter um creme claro e fofo. Junte os ovos, um a um, batendo bem a cada adição. Peneire a farinha e o fermento sobre a mistura e bata em velocidade baixa até incorporar. Aumente a velocidade, bata bem, e então acrescente o leite, misturando com uma espátula de silicone. Transfira a massa para duas formas de muffin com 12 cavidades cada (½ xícara capacidade cada) forradas com forminhas de papel. Cubra com as fatias de maçãs, afundando-as na massa. Asse por 15-20 minutos ou até que cresçam e dourem (faça o teste do palito). Transfira para uma gradinha e deixe esfriar completamente.
Agora, prepare a cobertura: coloque a manteiga na tigela grande da batedeira e bata por 5-6 minutos ou até que fique clara e leve. Junte o açúcar e as 2 colheres (chá) de canela e bata por mais 10 minutos ou até obter um creme bem claro e leve.
Com o auxílio de uma espátula, espalhe a cobertura sobre os cupcakes e polvilhe com 1 colher (sopa) de canela em pó.

Cupcakes de limão e sementes de papoula
Rende: 18 cupcakes



225g de manteiga sem sal
1 xícara (225g) de açúcar
2 xícaras (220g) de farinha
1 1/2 colheres de chá de fermento
4 ovos
1 colher de chá de essência de limão
1 colher de sopa de sementes de papoula
1 colher de sopa de raspas de limão (siciliano ou tahiti)
1/4 de colher de chá de sal

***1** – Ligue seu forno em 180˚C.*
***2** – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique leve e fofo. Peneire a farinha, o fermento e o sal.*
***3** – Adicione os ovos à manteiga, um por um, e bata bastante. Em seguida, adicione a*

essência de limão, as raspas e as sementes de papoula. Bata novamente.
***4** – Adicione a farinha em duas adições, tomando cuidado para não bater demais.*
***5** – Divida a massa entre as forminhas, preenchendo somente 2/3 de cada uma. Asse por 18 a 20 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo.*

Cobertura de limão
1 xícara (110g) de açúcar impalpável
4 colheres de sopa de suco de limão (siciliano ou tahiti)
***1** – Em uma pequena tigela, misture o açúcar e o suco com um garfo, vagarosamente para não espirrar todo o açúcar. O resultado final vai ser um caldo espesso, quase na consistência de creme de leite. Se ficar muito aguado, coloque mais açúcar aos poucos.*

Cupcakes de cerveja de trigo
Rende: 8 cupcakes



2 claras de ovo
1/2 xícara de açúcar
1 colher de chá de fermento
1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 de xícara de óleo
3 colheres de sopa de leite
1 1/2 xícaras de farinha
1/2 xícara de cerveja de trigo, da sua preferência

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o bicarbonato juntos.*
***2** – Bata as claras até que picos leves se formem. Eles são os picos que caem levemente quando levantamos a pá da batedeira.*
***3** – Adicione o açúcar às colheradas e bata rapidamente depois de cada adição.*
***4** – Adicione o óleo, em fio, e bata rapidamente. Por último, adicione as colheres de leite e bata novamente. Nessas fases, é importante não bater mais do que 5 segundos, somente para incorporar. Se você se exceder, vai retirar muito do ar que as claras agregaram quando batemos inicialmente.*
***5** – Agora com uma espátula, acrescente metade dos ingredientes secos e misture, dobrando a massa sobre si mesma, como já expliquei no blog e como este vídeo ensina.*
***6** – Alterne com a cerveja. Misture novamente. Por último, acrescente o resto da farinha.*
***7** – Preencha as forminhas de papel com 3/4 de massa e asse por 16 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo. Retire-os imediatamente da fôrma assim que remover do forno.*

***Obs.:** Cobertura de ButterCream com gosto de sorvete.*

Cupcakes de morango e chocolate com brigadeiro de morango
Rende: 12 cupcakes

Cupcakes
3/4 de xícara (170g) de açúcar
1 pacotinho (35g) de gelatina de morango
113g de manteiga
2 ovos
1 1/2 xícaras (170g) de farinha
1 colher de sopa de fermento
1/4 de colher de chá de sal
1/2 xícara de leite
1/2 colher de sopa de extrato de baunilha
65g de purê de morango, com ou sem sementes (aproximadamente 1/4 de xícara, mas o ideal é ser pesado)



***1** – Para fazer o purê de morango, em um multiprocessador ou no liquidificador, bata alguns morangos lavados e sem as folhas. Dependendo do tamanho dos seus morangos, você pode precisar de mais de uma bandejinha das frutas. Você pode passar por uma peneira, mas não é necessário para a massa, somente para o brigadeiro.*
***2** – Ligue o forno em 180˚C. Em uma tigela, misture o purê, o leite e a baunilha. Em outra tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal.*
***3** – Bata manteiga, gelatina e açúcar, até que fique bem fofo.*
***4** – Acrescente os ovos, um por um.*
***5** – Alterne a adição dos ingredientes secos e molhados, terminando sempre com os secos.*
***6** – Divida nas forminhas e asse por 22 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo. Essa massa pode ficar um pouco a mais no forno, uns 3 minutos além do ponto, para retirar a humidade.*

Recheio
120g de chocolate meio amargo
110g de creme de leite em caixinha (uht)
***1** – Pique o chocolate em pequenos pedaços e despeje em uma tigela.*
***2** – Acrescente o creme de leite e leve ao microondas por 15 segundos. Retire e mexa. Leve novamente ao microondas em intervalos de 15 segundos, mexendo sempre, até derreter tudo. Espere esfriar antes de rechear os cupcakes.*

Brigadeiro de morango
1 lata (395g) de leite condensado
1 caixa (200g) de creme de leite uht
4 colheres de sopa de purê de morango (sem sementes)
1 colher de sopa de leite em pó

1 colher de sopa de manteiga com sal
corante vermelho
***1** – Misture todos os ingredientes, menos o corante, em uma panela de fundo grosso, no fogo baixo, e mexa com uma espátula. Leva mais ou menos 30 minutos para ficar pronto. O ponto certo é quando o brigadeiro cai da espátula em pedaços que demoram para se incorporar novamente à massa, e não em fio.*
***2** – Quando pronto, acrescente uma pequena (pequena mesmo) gosta de corante vermelho e misture bem. Uso o corante para deixar a cor do brigadeiro mais bonita, pois, se você notar o resultado final, fica com uma cor levemente desbotada do purê de morango.*
***3** – Em seguida, despeje em uma tigela, cubra com papel plástico encostando sobre toda a superfície do brigadeiro e espere esfriar completamente.*

Cupcakes de Açaí
Rende: 12 cupcakes



1 xícara e 2 colheres de sopa (250g) de açúcar
150g de manteiga
2 ovos
1 clara
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 xícara de polpa de açaí (preferencialmente puro, sem guaraná ou nada do tipo)
1/2 xícara (115ml) de leite
2 1/4 xícaras (250g) de farinha
1 colher de sopa de fermento
1/4 de colher de chá de sal

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Peneire farinha, fermento e sal em uma tigela e reserve.*
***2** – Bata a manteiga e o açúcar até que fique pálido e fofo, o que leva aproximadamente 3 minutos. Em outra tigela, misture a polpa de açaí com o leite.*
***3** – Adicione, então, os ovos e a clara, um a um. Bata novamente.*
***4** – Alterne a adição da polpa e leite com os ingredientes secos. A polpa de açaí deve estar líquida, levemente espessa. Garanta que ela não está nem um pouco congelada! Bata mais um pouco, mas tome cuidado para não bater muito e desenvolver o glúten.*
***5** – Divida a massa entre 12 forminhas e asse por 16 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*

Buttercream de açaí
1/2 receita de buttercream de merengue italiano
4 colheres de sopa de polpa de açaí
***1** – Faça o buttercream como manda a receita. Ao fim, adicione as colheres de sopa de açaí aos poucos, provando até chegar ao sabor ideal, sem perder a consistência do buttercream! Para mim, o ideal foram 4 colheres de sopa, e deixei o restinho para jogar por cima se fosse necessário.*

Cupcakes de coco
Rende: 12 cupcakes

113g (1/2 xícara) de manteiga
2/3 de xícara de açúcar
3 ovos grandes
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/2 xícaras de farinha
1 1/2 colheres de chá de fermento
1/4 colher de chá de sal
1/4 de xícara de leite de coco
3 colheres de sopa de leite integral
1/2 xícara de coco ralado desidratado

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal. Em outra tigela, misture os dois leites.*
***2** – Com uma batedeira de mão ou fixa, bata a manteiga e o açúcar até que a mistura fique pálida e fofa, mais ou menos uns 4 minutos.*
***3** – Acrescente os ovos, um por um, batendo bem. Misture o extrato de baunilha.*
***4** – Alterne a adição dos ingredientes secos com os leites, terminando sempre com os secos.*
***5** – Adicione o coco ralado por último e misture com uma espátula.*
***6** – Asse no forno pré-aquecido por 18 minutos, ou assim que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*



Ganache de chocolate meio amargo
Rende: cobertura generosa para 12 cupcakes

400g de chocolate meio amargo, picado finamente
200g de creme de leite fresco, com 35% ou mais de gordura
***1** – Pese o chocolate picado em uma balança, dentro de uma tigela. Mantenha-a ali e zere a balança, então pese a quantidade de creme de leite por cima. É o jeito mais fácil de medir os ingredientes da ganache.*
***2** – Misture com uma colher, para garantir que cada pedacinho de chocolate esteja envolto em creme de leite. Leve ao microondas em intervalos de 30 segundos, retirando e mexendo em cada um, até derreter tudo e ficar bem uniforme.*
***3** – Deixe descansar por 2 horas ou, preferencialmente, durante a madrugada. A ganache irá endurecer conforme chegar à temperatura ambiente. Decore com uma espátula.*

Cupcakes de cerveja preta e bacon caramelizado
Rende: 12 cupcakes

1 1/2 xícaras de farinha de trigo
3/4 de xícara de açúcar mascavo
1/3 de xícara de cacau em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1 xícara de cerveja preta
1/2 xícara de óleo
2 colheres de sopa de vinagre branco
1 colher de sopa de extrato de baunilha

***1** – Ligue seu forno em 180˚C.*
***2** – Em uma tigela grande, peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato e o sal. Acrescente, por último, o açúcar mascavo. Misture bem.*
***3** – Em outra tigela, misture os ingredientes líquidos: a cerveja, o óleo, o vinagre e a baunilha.*
***4** – Adicione os líquidos aos secos e misture com uma espátula até que tudo esteja incorporado, mas sem mexer muito ou o bolo vai ficar muito seco.*
***5** – Divida nas forminhas e asse por 16 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*



Buttercream clássico

190g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
1 3/4 de xícaras (200g) de açúcar impalpável, peneirado
1 colher de sopa de leite integral
1/2 colher de sopa de extrato de baunilha branca – você encontra em lojas especializadas em confeitaria
uma pitada de sal
***1** – Em uma batedeira fixa, bata a manteiga por 8 minutos na velocidade média. Pare na metade para limpar as paredes da tigela, assegurando que tudo seja batido. A manteiga vai mudar de cor e ficar pálida, quase bege, e fofinha.*
***2** – Adicione todo o açúcar, a pitada de sal e a baunilha branca de uma vez. Coloque o leite logo depois. Se achar que a cobertura está muito firme, coloque mais 1/2 colher de sopa de leite.*
***3** – Bata lentamente a princípio – ou o açúcar vai voar na sua cozinha toda! – e depois bata sem parar por 6 minutos.*

Bacon caramelizado
12 fatias de bacon
1/2 xícara de açúcar mascavo

***1** – Aqueça seu forno em 180˚C. Forre uma assadeira retangular com papel alumínio. Arrume uma grade em cima dela, uma que possa ir ao forno. Se a grade de resfriamento dos cupcakes pode ir ao forno, ela é ideal. Se não tiver uma, a grade do fogão pode servir, é só colocar a assadeira embaixo.*
***2** – Coloque o açúcar em um prato e passe cada fatia de bacon por ele, dos dois lados.*

Se quiser, corte as fatias pela metade. Coloque cada uma na grade, salpicando um pouco mais de açúcar em cima de cada um.



***3** – Asse o bacon por 14 minutos. Retire e, com a ajuda de um garfo – ou, como eu, um pegador de macarrão –, vire cada fatia de bacon. Leve para assar por mais 10 minutos.*
***4** – Quando estiver bem duro e brilhando, lindos e deliciosos, retire a grade e a assadeira do forno, juntas. O açúcar caramelizado deve estar pingando, portanto iria sujar toda a sua cozinha. Retire as fatias e coloque-as em um prato, para esfriar. Não espere muito para retirar da grade, ou irão grudar.*

Cupcakes de Cookies'n'Cream
Rende: 12 cupcakes



113g (1/2 xícara) de manteiga
2/3 xícara (130g) de açúcar
3 ovos grandes
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/2 xícaras (195g) de farinha
1 1/2 colher de chá de fermento
1/4 colher de chá de sal
1/4 de xícara e 3 colheres de sopa (100ml) de leite
12 metades de negresco sem recheio, picadas
12 metades de negresco com o recheio

***1** – Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal. Separe as metades do negresco, caso ainda não tenha feito. A dica é girar as metades ao invés de simplesmente puxar, assim elas saem perfeitas!*
***2** – Ligue seu forno em 180˚C.*
***3** – Com uma batedeira de mão ou fixa, bata a manteiga e o açúcar até que a mistura fique pálida e fofa. Leva uns 4 minutos.*
***4** – Acrescente os ovos, um por um, batendo bem. Misture o extrato de baunilha. A mistura vai parecer talhada, mas é normal.*
***5** – Alterne a adição dos ingredientes secos com o leite, terminando sempre com os*

secos.
***6** – Acrescente o negresco picado e misture com uma espátula.*
7 – Prepare cada forminha: coloque uma metade com recheio de cada negresco em cada uma, como eu mostro na foto.



***8** – Encha com a massa somente até preencher 2/3 de cada forminha. Asse por 16 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*

Cobertura de negresco
Rende: 25 cupcakes com a voltinha clássica

1 xícara (230g) de creamcheese em temperatura ambiente
1/4 de xícara (90g) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
3 xícaras (330g) de açúcar impalpável peneirado
1/2 colher de chá de extrato de baunilha
1 xícara de negresco triturado

***1** – Bata o creamcheese e a manteiga, ambos em temperatura ambiente, por 3 minutos, até que fique claro e fofo.*
***2** – Misture uma xícara de açúcar por vez, batendo lentamente a princípio para que ele não espirre por toda a sua cozinha.*
***3** – Adicione o extrato de baunilha e bata por 1 minuto.*
***4** – Adicione o negresco triturado e bata por mais 1 minuto. Prove e teste a consistência: se achar que precisa de mais negresco, adicione de 1/4 em 1/4 de xícara. Se quiser que a cobertura fique mais firme, adicione mais açúcar ou mais negresco triturado, dependendo do seu gosto.*
E como biscoito pra caramba nunca é suficiente, ainda coloquei um bem em cima de cada cupcake, só pra fechar com chave de ouro!

Cupcakes napolitanos
Rende: 13 cupcakes



113g (1/2 xícara) de manteiga
2/3 de xícara de açúcar
3 ovos grandes
1 colher de chá de extrato de baunilha

1 1/2 xícaras de farinha
1 1/2 colher de chá de fermento
1/4 colher de chá de sal
1/4 de xícara de leite
2 1/2 colheres de chá de gelatina de morango em pó
50g de chocolate meio amargo derretido

***1** – Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal.*
***2** – Ligue seu forno em 180˚C. Com uma batedeira de mão ou fixa, bata a manteiga e o açúcar até que a mistura fique pálida e fofa, mais ou menos uns 4 minutos.*
***3** – Acrescente os ovos, um por um, batendo bem. Misture o extrato de baunilha.*
***4** – Alterne a adição dos ingredientes secos com os leites, terminando sempre com os secos.*
***5** – Divida essa massa em três partes. Retire 3 colheres de sopa de uma parte e acrescente a outra. Fazemos isso porque, na hora de preencher as forminhas, a massa de baixo sempre vai ter menos espaço que a de cima e precisamos balancear isso.*
***6** – Na vasilha com menos massa, acrescente a gelatina de morango. Bata novamente com a batedeira até ficar uniforme. Reserve.*
7 – Na vasilha com mais massa, acrescente o chocolate derretido – cuidado para que ele não esteja muito quente! – e misture com uma colher ou espátula. Reserve.
***8** – Divida as massas igualmente entre as forminhas de papel. Eu coloquei uma colher de sopa cheia de cada uma, e tentei completar os espaços entre elas com pequenas colheres de chá de massa. Pode não ficar perfeito e não tem problema nenhum, continua muito gostoso!*
***9** – Asse no forno pré-aquecido por 18 minutos, ou assim que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*

Buttercream (com gosto de sorvete!)
Rende: 15 cupcakes com a voltinha clássica

190g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
1 3/4 de xícara (200g) de açúcar de confeiteiro, peneirado
1 colher de sopa de leite integral
1 colher de chá de extrato de baunilha branca – você encontra em lojas especializadas em confeitaria
uma pitada de sal

***1** – Em uma batedeira fixa, bata a manteiga por 8 minutos na velocidade média. Pare na metade para limpar as paredes da tigela, assegurando que tudo seja batido. A manteiga vai mudar de cor e ficar pálida, quase bege, e fofinha.*
***2** – Adicione todo o açúcar e a pitada de sal de uma vez. Bata lentamente a princípio – ou o açúcar vai voar na sua cozinha toda! – e depois bata sem parar por 6 minutos.*
***3** – Adicione a baunilha e depois o leite, por último, somente se achar o buttercream muito seco e duro.*



Para fazer o efeito "bola de sorvete" da foto, eu deixei o buttercream por alguns minutos na geladeira, até que ele endurecesse um pouco, mas não completamente. Depois, usei um simples boleador de sorvete e coloquei em cima de cada um. Os confeitinhos de sorvete são outro charme que fica ótimo!
Esses cupcakes são sensacionais. Dá pra sentir o sabor de cada massa perfeitamente. E o mais impressionante: eles realmente cheiram igualzinho sorvete napolitano saindo do forno! Delícia!

Cupcakes cremosos de banana
Rende: 12 cupcakes

1 receita de cupcakes de baunilha
2 bananas maduras

Recheio:
1 1/4 xícaras de leite
3 gemas
1/4 de xícara de açúcar
2 colheres de sopa de farinha
2 colheres de sopa de maizena
1 colher de chá de extrato de baunilha

***1** – Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar. Acrescente a farinha e a maizena e bata até chegar a uma pasta uniforme.*
***2** – Coloque uma panela com o leite para ferver. Retire quando começar a formar as bolhas em volta – não deixe que o leite ferva demais e suba na panela! Estará quente demais para fazer o creme.*
***3** – Assim que o leite ferver, derrame aos poucos e em um fio na tigela com as gemas e o açúcar, mexendo sem parar com um batedor de ovos. Isso é temperar a mistura, pois, se você simplesmente colocar tudo de uma vez, os ovos vão cozinhar e você terá um creme com pedaços de ovos.*
***4** – Quando tiver misturado tudo, devolva para a panela do leite e cozinhe em fogo médio até que borbulhe, sem parar de mexer. Assim que começar a ferver, conte mais 1 minuto e retire do fogo. Nesse ponto, o creme deverá ter engrossado.*
***5** – Adicione o extrato de baunilha e mexa bem para incorporar. Espere o creme chegar à temperatura ambiente antes de montar a torta.*

Chantily:

1 xícara de creme de leite fresco, com mais de 35% de gordura
2 colheres de sopa de açúcar impalpável
1/4 de colher de chá de extrato de baunilha

***1** – Bata o creme de leite fresco com o açúcar e o extrato até chegar ao ponto de picos firmes. Tome muito cuidado para não bater demais e transformar em manteiga!*

***1** – Quando prontos e completamente frios, faça um buraco de recheio em cada um deles. Se quiser, pode até fazer um cone maior, mas mantenha sempre uma borda. Dessa vez, não vamos usar a tampinha do cone, então pode (comer) jogar fora.*
***2** – Recheie cada cupcake com uma generosa colher de sopa do creme.*
***3** – Corte as bananas em fatias de meio centímetro – ou maiores, dependendo do seu gosto – e posicione-as em cima do cupcake e do creme. Eu coloquei cinco rodelas por*

questões estéticas, mas você pode colocar quantas o cupcake aguentar!
***4** – Cubra com uma boa camada de chantilly e delicie-se!*



Esse cupcake tem que ficar na geladeira, por causa do creme, do chantilly e também porque ele é incrivelmente mais gostoso geladinho. Se eles acabarem antes de você conseguir comer, entenda como um sinal: de que são deliciosos demais para qualquer pessoa se conter e que você precisa fazer mais!

Cupcakes de stracciatella
Rende: 12 cupcakes

120g de manteiga
2/3 de xícara de açúcar
1 ovo e 2 gemas
1 3/4 de xícara de farinha
2 colheres de chá de fermento em pó
3/4 de xícara e 4 colheres de sopa de creme de leite fresco (mais 35% de gordura)
1 colher de chá de extrato de baunilha
pitada de sal
150g de chocolate meio amargo picado finamente

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até que fique pálido e fofo, por cerca de 3 minutos. Em outra tigela, peneire a farinha, o sal e o fermento. Reserve.*
***2** – Adicionei o ovo e as gemas e bata por mais um minuto. Em seguida, acrescente o extrato de baunilha e bata mais um pouco, para incorporar.*
***3** – Alterne a adição dos ingredientes secos e o creme de leite, terminando sempre com os secos. Tome cuidado para não bater demais, ou a massa vai solar.*
***4** – Por fim, acrescente o chocolate picado e misture delicadamente com uma espátula. Tente não misturar demais!*
***5** – Divida em forminhas e asse por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia seco.*



Chantilly com pedaços de chocolate
Rende: cobre 12 cupcakes com uma pequena voltinha

300g de creme de leite fresco (mais de 35% de gordura)
2 colheres de sopa de açúcar refinado
100g de chocolate meio amargo picado finamente

***1** – Deixe sua tigela e seu batedor – da batedeira ou manual – na geladeira por 15 minutos.*
***2** – Quando estiverem bem gelados, retire e despeje o creme de leite. Comece a bater, acrescentando as duas colheres de sopa de açúcar aos poucos. Deixar na geladeira ajuda a bater melhor o creme de leite, que vai crescer mais! Cuidado para não bater demais, ou você fará manteiga com o creme. O ponto certo é quando você levanta o batedor e ele forma picos firmes.*
***3** – Com uma espátula, misture o chocolate finamente picado delicadamente, para não desinflar o chantilly. Depois, coloque em um saco de confeitar com um bico aberto (os fechados prendem o chocolate picado) e decore!*
Por causa do chantilly, eles devem ficar na geladeira até a hora de comer. Eu retiro 10 minutos antes, para que o bolinho não esteja tão duro.
Não, não é um cupcake light. Coisas lights não são comigo, sou mais da opinião de que é melhor comer só um do que ficar cortando gordura, açúcar, ovo e etc pra comer algo menos calórico.

Cupcakes de champanhe rosé .
Rende: 12 cupcakes

1 1/4 xícaras de farinha
1/4 de xícara de amido de milho (maizena)
1 1/2 colheres de chá de fermento
1/4 colher de chá de sal
75g de manteiga sem sal
3/4 de xícara de açúcar
1/4 de xícara de champanhe rosé
3 claras de ovo
1/8 de colher de chá de cremor tártaro
2 gotas de corante rosa (opcional)



***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela, peneire a farinha, o amido de milho, o fermento e o sal.*
***2** – Em uma tigela separada, bata as claras de ovo com o cremor tártaro, até que picos firmes se formem. Reserve.*
***3** – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique pálido e fofo.*
***4** – Alterne a adição dos ingredientes secos e o champanhe. Cuidado para não bater muito, somente até incorporar a farinha. Acrescente aqui o corante, se você usar, e bata mais um pouco.*

***5** – Adicione 1/3 das claras batidas à massa, misturando com uma espátula fazendo movimentos para dobrar a massa sobre si mesma. Assim, ó. Depois, repita com o resto das claras. O objetivo de fazer em duas etapas é conseguir incorporar melhor sem mexer muito. Se só colocar todas as claras de uma vez, até conseguir incorporar tudo, você vai ter mexido tanto que elas vão perder a elasticidade e as bolhas de ar que deixam a massa mais fofinha.*
***6** – Distribua a massa entre 12 forminhas, enchendo somente até 2/3 de cada, e asse por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*

Calda de champanhe
1 xícara de champanhe rosé
1/2 de xícara de açúcar
***1** – Leve os ingredientes ao fogo em uma pequena panela. Deixe ferver por 20 minutos, até que a quantidade de líquido na panela tenha diminuído pelo menos para metade. Espere esfriar.*
***2** – Quando os cupcakes estiverem frios também, fure-os com um palito – 5 furinhos é o suficiente! – e pincele a calda pela superfície. Se for recheá-los, pincele o buraquinho antes de colocar o recheio.*

Cobertura de buttercream de merengue suíço de champanhe
Meia receita de Buttercream de merengue suiço
(Essa receita inteira rende o suficiente para cobrir 40 cupcakes com a voltinha clássica)

5 claras de ovo
1 xícara e 2 colheres de sopa de açúcar refinado
1/8 de colher de chá de sal (uma pequena pitada)
1/2 colher de chá de cremor tártaro
400g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
1 1/2 colher de chá de baunilha branca
1 1/2 colher de sopa de champanhe rosé
2 gotas de corante rosa em gel (opcional)

***1** – Na tigela da batedeira, ou em uma que possa ir ao banho-maria, misture as claras, o açúcar e o sal. Coloque sobre uma panela com um pouco de água, mas sem encostar na tigela, e ligue o fogo. Não saia de perto e mexa sempre, com um batedor de ovos ou até mesmo um garfo. Vamos cozinhar lentamente as claras até que atinjam 71˚C (160˚F). O segredo para quem não tem termômetro é: mergulhe um dedo e esfregue com o polegar, se você não sentir mais o granulado do açúcar, está pronto!*
***2** – Retire e imediatamente leve para bater na velocidade médio-alta. Acrescente o cremor tártaro aqui, antes que às claras comecem a criar volume. Bata por cerca de 10 minutos, até que a tigela esteja quase na temperatura ambiente.*
***3** – Adicione a manteiga, cortada em pequenos pedaços, e depois a baunilha branca. Se parecer muito mole e esquisito, fique tranquila e continue batendo. As coisas vão se entender lá dentro e ficar tudo bem no final!*
***2** – Quando pronta, adicione 1 colher de sopa de champanhe. Bata novamente e prove. Se achar que precisa de mais, coloque a outra 1/2 colher de sopa. Você pode até colocar mais, de 1/2 em 1/2 colher, mas a ideia é ficar bem sutil, pois o cupcake já tem champanhe demais. Se quiser colorir o buttercream, também acrescente o corante agora.*
O bico da cobertura foi o 1M da Wilton, mas o que eu fiz foi aplicar mais pressão do que de costume, enquanto eu circulava somente uma vez o domo do cupcake. O resultado é esse efeito que eu livremente apelidei de saia-de-bailarina.

Cupcakes de Chocolate e Praliné de Amêndoas
Rende: 18 cupcakes



Praliné de Amêndoas
1/2 xícara de açúcar refinado
2 colheres de sopa de água
1/4 de xícara de amêndoas laminadas, sem casca

***1** – Deixe uma assadeira retangular a postos. Prepare uma tigela com gelo e água, que você possa parar a fervura da calda.*
***2** – Em uma panela pequena, leve o açúcar e a água misturados para ferver. Com um pincel, limpe as paredes e garanta que nenhum açúcar ficou por ali ou ele poderá cristalizar toda a calda. Ferva, sem mexer, por 5 minutos, até que comece a ficar com cor de caramelo. Para quem tem termômetro de doces, a temperatura certa é 165˚C.*
***3** – Quando atingir a coloração de caramelo e a temperatura certa, retire do fogo, mergulhe rapidamente na tigela com água gelada. Acrescente as amêndoas e misture bem. Derrame sobre a assadeira imediatamente. Tome muito cuidado nesse processo, pois a calda estará muito, muito quente.*
***4** – Quando esfriar e endurecer, quebre o caramelo em pedaços menores. Isso já é considerado praliné, mas para o resto da receita vamos colocar esses pequenos pedaços em um multiprocessador ou liquidificador. Pulse aos poucos, até que vire uma farinha açucarada.*

Cupcakes
2 xícaras de farinha
1 xícara de açúcar
1 xícara de praliné de amêndoas moído
1/4 de colher de chá de sal
4 colheres de sopa de cacau (não niveladas)
225g (1 xícara) de manteiga
1 xícara de água fervente
1/2 xícara de buttermilk
2 ovos
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de extrato de baunilha

***1** – Faça o buttermilk e ligue seu forno em 180˚C.*
***2** – Derreta a manteiga em fogo baixo. Quando estiver líquida, acrescente as quatro colheres não niveladas de sopa de cacau.*
***3** – Acrescente a água fervente e aumente para a chama média. Quando começar a borbulhar, espere 30 segundos. Reserve enquanto prepara o resto.*
***4** – Em uma tigela bem grande, peneire a farinha, o açúcar, o praliné e o sal juntos. Em outra tigela, bata os ovos e acrescente o buttermilk, o bicarbonato de sódio e o extrato de baunilha, mexendo bem.*
***5** – Derrame a mistura do cacau em cima dos ingredientes secos e mescle com uma*

espátula, "dobrando" a massa sobre ela mesma. Essa é uma técnica de confeitaria que evita movimentar agressivamente os ingredientes, o que pode desenvolver mais glúten e perder a textura fofa da massa.
***6** – Quando estiver homogêneo, derrame a mistura líquida, repetindo o mesmo processo. O resultado final é bastante líquido, mas fique tranquila, é normal e você não fez nada de errado.*
7 – Use uma concha ou uma colher de sorvete para dividir pelas forminhas de papel e então leve ao forno por 22 minutos. Estão prontos quando um palito inserido no meio de cada um deles sair limpo.



Cobertura Butter cream de merengue italiano
Rende: aproximadamente 4 xícaras de cobertura, o suficiente para decorar cerca de 40 cupcakes com a voltinha clássica

Corante em gel (verde musgo ou verde e marrom)
***1** – Prepare o buttercream como indicado na receita.*

100ml de água
300g de açúcar refinado
5 claras de ovo
1/8 de colher de chá de cremor tártaro
420g de manteiga sem sal
1/2 colher de chá de baunilha branca

***1** – Em uma pequena panela, misture a água e 250g do açúcar refinado. Você precisa necessariamente usar esse: não use o granulado ou o impalpável. Acenda o fogo e misture com uma colher delicadamente, sem levantar nas paredes da panela. Com ajuda de um pincel e umas gotas de água, limpe as paredes e garanta que nenhum açúcar ficou por ali ou ele poderá cristalizar toda a calda.*
***2** – Enquanto isso, bata as claras com o cremor tártaro. Quando começarem a crescer, acrescente as outras 50g do açúcar em um fio. Bata somente até que se formem picos levemente firmes. Desligue a batedeira e espere pela calda.*
***3** – Com um termômetro, controle para que a calda chegue a 123˚C. Assim que alcançar, retire do fogo e mergulhe em uma tigela com gelo para parar a fervura. Imediatamente a seguir e com muito cuidado, derrame em um fino fio a calda por cima das claras com a batedeira ligada na velocidade média-alta.*
***4** – Acrescente a baunilha e deixe bater por 12 minutos, até que a temperatura da tigela diminua e você consiga tocá-la. Enquanto isso, corte a manteiga em cubinhos e coloque no congelador por no máximo 3 minutos.*
***5** – Com a tigela morna, acrescente a manteiga levemente fria, cubinho por cubinho. Bata até incorporar e atingir a linda consistência de buttercream.*
***2** – Tinja o buttercream com corante em gel. Eu usei uma grande quantidade de verde folha e um pouco de marrom, na proporção 6:1. Ou seja, coloquei 6 gotas de verde folha e 1 gota de marrom. Porém, o melhor é você fazer por conta própria, acrescentando corante aos poucos, pois você pode sempre acrescentar, mas não dá pra tirar a cor se você passar do ponto.*

Coloque a cobertura em um saco de confeitar, com um bico de pitanga aberta como o 1M da Wilton. Faça a clássica voltinha, mas indo bem alto, como se fosse uma árvore. Garanta que a base da voltinha, no domo do cupcake, está bem feita, para que sustente a pequena árvore. Decorei com confeitos amarelos redondos e uma estrela de pasta americana em cima.
Além de deliciosos – o praliné realmente dá um sabor a mais para a massa de chocolate –, eles ficarão lindos expostos ao lado da ceia de Natal, só esperando serem devorados como sobremesa.

Cupcakes de tutti frutti
Rende: 12 cupcakes



113g (1/2 xícara) de manteiga
2/3 xícara de açúcar
1 pacote (30g) de gelatina de tutti frutti
3 ovos grandes
1/2 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/2 xícaras de farinha
1 1/2 colher de chá de fermento
1/4 de colher de chá de sal
1/4 de xícara de leite + 2 colheres de sopa

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal.*
***2** – Bata a manteiga e o açúcar até que a mistura fique pálida e fofa. Leva uns 4 minutos. Depois, acrescente a gelatina em pó e bata até uniformizar.*
***3** – Acrescente os ovos, um por um, batendo bem. Misture o extrato de baunilha.*
***4** – Alterne a adição dos ingredientes secos com o leite, terminando sempre com os secos. Não bata muito!*
***5** – Asse no forno pré-aquecido por 20 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo.*

Cobertura de merengue suíço
1 receita de merengue suíço da receita anterior. (Ver receita de cupcake de champanhe rosé.)

***1** – Divida em dois potes: um com 2/3 da cobertura e outro com o resto.*
***2** – Pingue 3 gotas de corante em gel azul céu na tigela com mais cobertura e misture bem. Se preferir, pode misturar religando a batedeira. Se achar que precisa de mais cor, acrescente mais gotas, uma de cada vez.*
Para decorar, usei dois bicos da Wilton: o 1A e o 6.

Cupcakes de cenoura brasileiros
Rende: 16 cupcakes
1 xícara de óleo vegetal, de canola ou girassol
4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de cenoura picada
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
pitada de sal
***1** – Ligue seu forno em 180˚C.*
***2** – Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento e o sal. Lave, descasque a cenoura e então pique em pequenos pedaços, para que você possa medir em uma xícara.*
***3** – Em um liquidificador, pulse a xícara de óleo, os ovos, a cenoura e o açúcar até que fique uniforme. Pode colocar tudo de uma vez só, mas não deixe ligado batendo sozinho: faça com pequenos pulsos, para não bater demais os ovos. Retire quando não houverem mais grandes pedaços de cenoura.*
***4** – Derrame a mistura em uma tigela grande e, em três partes, adicione os ingredientes secos, misturando com uma espátula, "dobrando" a mistura sobre ela mesma. O movimento é: circunde a tigela com a espátula, leve-a ao fundo e puxe um pouco de massa para cima, jogando delicadamente sobre a farinha. Repita algumas vezes até que os ingredientes secos estejam incorporados. Não mexa muito, ou a massa ficará dura e o bolo vai solar.*
***5** – Divida entre as forminhas e asse por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo.*



Cobertura de ganache de chocolate

400g de chocolate meio amargo, picado finamente
200g de creme de leite fresco, com 35% ou mais de gordura

***1** – Pese o chocolate picado em uma balança, dentro de uma tigela. Mantenha-a ali e zere a balança, então pese a quantidade de creme de leite por cima. É o jeito mais fácil de medir os ingredientes da ganache.*
***2** – Misture com uma colher, para garantir que cada pedacinho de chocolate esteja envolto em creme de leite. Leve ao microondas em intervalos de 30 segundos, retirando e mexendo em cada um, até derreter tudo e ficar bem uniforme.*
***3** – Deixe descansar por 2 horas ou, preferencialmente, durante a madrugada. A ganache irá endurecer conforme chegar à temperatura ambiente e ficará na consistência ideal para usar com um bico de confeitar.*
Eu sei que a cobertura clássica de bolo de cenoura é brigadeiro, mas tomei a liberdade criativa de fazer uma ganache com chocolate meio amargo. Ficou muito gostoso, mas ainda não supera o brigadeiro! Se você preferir, é só fazer a sua melhor receita de

brigadeiro e mandar bala. Ou então colocar um brigadeiro em cima dessa ganache, o que acha?



***Cupcakes de chocolate**.*
Rende: 18 cupcakes.

2 xícaras de farinha
2 xícaras de açúcar
1/4 de colher de chá de sal
4 colheres de sopa de cacau (não niveladas)
225g (1 xícara) de manteiga
1 xícara de água fervente
1/2 xícara de buttermilk
2 ovos
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de extrato de baunilha

***1** – Faça o buttermilk e ligue seu forno em 180˚C.*
***2** – Derreta a manteiga em fogo baixo, em uma panela pequena, tipo de miojo, sabe? Quando estiver líquida, acrescente as quatro colheres de sopa de cacau não niveladas.*
***3** – Acrescente a água fervente e aumente para a chama média. Quando começar a borbulhar, espere 30 segundos e então retire a panela do fogo. Reserve enquanto prepara o resto.*
***4** – Em uma tigela bem grande, peneire a farinha, o açúcar e o sal juntos. Em outra tigela, bata os ovos e acrescente o buttermilk, o bicarbonato de sódio e o extrato de baunilha, mexendo bem.*
***5** – Derrame a mistura do cacau em cima dos ingredientes secos e mescle com uma espátula, "dobrando" a massa sobre ela mesma. Essa é uma técnica de confeitaria que evita movimentar agressivamente os ingredientes, o que poderia liberar mais glúten e perder a textura fofa da massa.*
***6** – Quando estiver homogêneo, derrame a mistura líquida, repetindo o mesmo processo. O resultado final é bastante líquido, mas fique tranquila, é normal e você não fez nada de errado.*
7 – Divida entre as forminhas de papel e leve ao forno por 22 minutos. Estão prontos quando um palito inserido no meio de cada um deles sair limpo.

Recheio
130g de chocolate meio amargo, com 55% a 70% de cacau
70g de creme de leite fresco, com mais de 35% de gordura
50g de avelãs com ou sem casca
3 colheres de sopa de bicarbonato de sódio
***1** – Pique o chocolate meio amargo e misture o creme de leite. Enquanto isso, coloque uma panela com 2 xícaras de água para ferver. Caso tenha comprado avelãs sem casca, pule a parte de removê-las.*

__2__ – Prepare uma ganache: leve ao microondas em intervalos de 20 segundos, mexendo todas as vezes que retirar. Na terceira ou quarta vez, é provável que o chocolate já tenha derretido. Caso ainda existam pedacinhos, não precisa esquentar novamente, é só mexer bastante que ele irá derreter com o calor que ainda está ali. Reserve.
__3__ – Agora, provavelmente a água estará fervendo. Acrescente o bicarbonato e a água vai borbulhar. Derrame as avelãs na panela e deixe ferver por 4 minutos. Enquanto isso, prepare uma tigela com água e gelo.
__4__ – Remova as avelãs e imediatamente transfira-as para a tigela gelada. Você pode descascá-las ali mesmo ou, como eu, transferir para uma toalha de cozinha e esfregar com força até que toda a casca saia. Algumas foram insistentes, mas não faz mal.



__5__ – Assim que estiverem sem casca, pique-as em pequenos pedacinhos e misture à ganache de chocolate. Espere esfriar antes de rechear os cupcakes.

Cobertura

Buttercream de merengue italiano (ver receita de cupcakes de praliné de amêndoas)
1/2 xícara (140g) de nutella em temperatura ambiente

__1__ – Faça o buttercream como manda a receita. Ao fim, acrescente a nutella e bata até que fique uniforme.

Cupcakes de café com leite
Rende: 10 cupcakes

6 colheres de sopa (85g) de manteiga sem sal
3/4 de xícara de açúcar
1 ovo + 1 gema
1/2 xícara de farinha
1/2 colher de chá de fermento
pitada de sal
1/2 colher de chá de café em pó
1/4 xícara de café líquido, bem forte
2 colheres de sopa de buttermilk
1 colher de sopa de licor de café (ou mais buttermilk)

Cobertura de buttercream de cappuccino
1/2 receita de buttercream de merengue italiano
3 colheres de sopa de água morna (aquela que você consegue colocar o dedo dentro)
3 colheres de sopa de cappuccino em pó instantâneo
__1__ – Ligue seu forno em 180˚C e prepare o buttermilk.
__2__ – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique pálido e fofo. Enquanto isso, em uma tigela, peneire a farinha, o fermento, o sal e o café em pó. Em outra tigela, combine o café, o buttermilk e o licor, se houver.

3 – Adicione o ovo e a gema à manteiga, batendo bem para incorporar plenamente. Limpe as paredes da tigela para garantir que tudo foi batido.



4 – Alterne a adição dos ingredientes secos e úmidos, terminando com os secos. Não bata demais, ou a massa vai ficar dura!
5 – Divida a massa entre 10 forminhas e leve ao forno por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo. Transfira para uma grade de resfriamento enquanto você prepara o IMBC.
6 – Misture a água morna com o cappuccino em pó instantâneo, garantindo que não fiquem bolinhas de pó. Misture bem para dissolver tudo. Acrescente ao buttercream pronto, batendo bem para incorporar. Decore com canela em pau ou gotas de chocolate.

Cupcakes de Alfajor
Rende: 12 cupcakes

1/2 xícara (115g) de manteiga sem sal
2/3 de xícara de açúcar
2 ovos e 2 gemas
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de maizena
1 1/2 colheres de chá de fermento em pó
pitada de sal
1/4 de xícara de iogurte natural

1 – Ligue o forno em 180°C. Em uma tigela, peneire a farinha, a maizena, o fermento e o sal juntos.
2 – Bata a manteiga e o açúcar até que a mistura fique pálida e fofa. Leva uns 4 minutos.
3 – Acrescente os ovos e as gemas, um por um. Por fim, misture o extrato de baunilha.
4 – Alterne a adição dos ingredientes secos e do iogurte à massa, batendo somente até incorporar tudo.
5 – Asse por 18 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo. Espere que esfriem completamente para o próximo passo!

Recheio
1 pote de doce de leite argentino, mas, se não encontrar, use a sua marca favorita
1 – Retire os cupcakes das forminhas.
2 – Corte horizontalmente cada cupcake. Eu fiz apenas um corte, mas depois de

pronto decidi que teria ficado ainda melhor se tivesse feito dois andares de recheio. Recomendo que faça assim, fica mais gostoso ainda!



***3** – Espalhe um pouco além de 1/2 colher de sopa de doce de leite sobre uma das metades, mas sem chegar até a borda. Feche com a outra metade. Repita no segundo andar, se houver.*
***4** – Cubra uma assadeira com papel manteiga e posicione os cupcakes recheados. Leve ao freezer enquanto você prepara a cobertura.*

Cobertura
500g de chocolate meio amargo, entre 50% a 70% de cacau

***1** – Pique todo o chocolate. Eu uso uma faca sem serra, mas faça da maneira que for melhor para você. Depois de picado, separe aproximadamente 1/3 do chocolate.*
***2** – O resto você vai derreter completamente. Se tiver um termômetro – e isso tudo fica tão mais fácil com ele! –, a temperatura certa para atingir é 41˚C. Você pode derreter no microondas ou em banho-maria: eu escolho sempre o microondas por ser mais fácil e prático. Se preferir o banho-maria, garanta que o chocolate em momento algum chegará perto de uma gota de água, porque eles não se gostam. No microondas, leve o chocolate de 15 em 15 segundos na potência máxima, removendo para mexer a cada intervalo. Cheque a temperatura constantemente e pare assim que atingir 41˚C ou mais.*
***3** – Acrescente o resto do chocolate e misture até que tudo esteja derretido. Continue mexendo e checando a temperatura: ela deve descer até 31-32˚C. Esse é o ponto no qual o chocolate está temperado e é preciso manter essa temperatura para podermos banhar os cupcakes. Minha dica é manter uma panela de água fervendo ao lado e, quando a temperatura da tigela com o chocolate cair, mergulhar rapidamente na água para reaquecê-la, tomando todo o cuidado que mencionei sobre a água!*



***4** – Retire os cupcakes do freezer. Com a ajuda de dois garfos de cozinha – ou, se você tiver, garfos para banhar bombons – mergulhe os cupcakes no chocolate. Trabalhe rápido, mas com cuidado. Quando estiverem completamente cobertos, levante-os, espere que o excesso de chocolate caia um pouco e então posicione-os novamente no papel manteiga. Repita o processo com todos.*

Quando você terminar o último cupcake, os primeiros já deverão estar secos e firmes. É só colocá-los em forminhas limpas de novo e voilá, pode saborear o seu cupcake inspirado nos deliciosos doces argentinos que nos fazem acabar com qualquer dieta! Eles podem ser mantidos em temperatura ambiente, mas duram mais tempo na geladeira.

Dicas:
- Você pode substituir o açúcar da receita por açúcar mascavo, para dar um sabor a mais à massa. É só tirar a mesma medida do mascavo, mas pressione bem para compactá-lo no medidor.
- Não é preciso deixar os cupcakes na geladeira depois de banhados no chocolate. O certo é que ele endureça sozinho e mantenha-se em temperatura ambiente. Se isso não acontecer, significa que o processo de temperar o chocolate não deu certo. Mas ainda dá pra comer o bolinho, claro!

Cupcakes de queijo e vinho
Rende: 16 cupcakes



2 xícaras de farinha
3/4 de xícara de cacau em pó
1 1/4 colheres de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal
130g de queijo camembert
1 3/4 xícaras de açúcar
2 ovos
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 xícara de vinho tinto, de preferência seco
1 xícara de nozes bem picadas

***1** – Ligue o forno em 180˚C. Em uma tigela, peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato e o sal.*
***2** – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique fofo e pálido. Acrescente o queijo e bata por mais 1 minuto.*
***3** – Acrescente os ovos, um por um, raspando as paredes da tigela com cada adição e, por fim, a baunilha.*
***4** – Alternadamente, misture os ingredientes secos e o vinho, terminando sempre com os secos.*
***5** – Por último, misture as nozes com uma espátula. Tome cuidado para não mexer muito, ou a massa vai ficar dura.*
***6** – Leve ao forno por 20 minutos ou até que um palito inserido no meio de cada um deles sair limpo.*

Dá pra sentir cada um dos sabores distintos nesse cupcake: primeiro o vinho, depois o queijo, sutilmente no fundo, e então as nozes crocantes e saborosas.
Como cobertura, eu usei meia receita do buttercream de merengue italiano e ainda sobrou um pouco!

Dicas:
- Você pode usar queijo brie nessa receita, só tenha o cuidado de combinar o vinho adequadamente.



- Eu usei um vinho tinto seco com sabor mais sutil, pois não queria que ele apagasse os outros sabores. Ainda assim, achei forte e, por isso, diminui a quantidade de vinho que a receita original pedia.
- As nozes podem ser completamente omitidas da receita, para os alérgicos.
- Eu preferi retirar a casca do camembert, mas você pode fazer com, sem nenhum problema!

Ombre Cupcakes
Rende: 12 cupcakes

1 receita de cupcakes de baunilha (olhar as páginas 1, 2, 3 e 4.)
1 receita de buttercream-sorvete
Corantes alimentícios em gel



***1** – Separe a massa de cupcakes em três tigelas. Pingue uma gota de corante na primeira, duas na segunda e quatro na terceira.*
***2** – Misture com uma colher cada uma. Confira as cores: se achar que quer mais corante em algum deles, acrescente uma gota, mexa e cheque novamente. É mais fácil acrescentar aos poucos do que colocar demais.*
***3** – Ligue o forno em 180˚C.*
***4** – Coloque uma colher de chá da massa mais clara em cada forminha. Nivele com as costas da colher. Por cima, coloque uma colher de sopa rasa da massa de tom médio e repita o nivelamento. Finalize com uma colher de sopa cheia da cor mais escura. Essa variação é para manter as camadas uniformes – que foi exatamente o que eu não fiz! -, já que o cupcake é menor no fundo e maior no domo.*
***5** – Leve ao forno por 18 minutos, girando a fôrma no 12º minuto para garantir que todos assem igualmente. Eles estarão prontos quando um palito inserido no meio de cada um deles sair limpo.*
Cobertura:
***1** – É só pingar algumas gotas de corante em gel, da cor que mais combine com seus*

cupcakes, e bater até incorporar tudo. Retire a tigela e limpe as paredes dela para bater mais uma vez, garantindo que todo o corante será misturado.
***2** – Coloque no saco de confeitar e decore à vontade!*

Cupcakes de chocolate e cardamomo
Rende: 12 cupcakes



1 xícara de farinha
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de cardamomo em pó
1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal
1/2 xícara de açúcar
2 ovos grandes
90g de chocolate meio amargo ou amargo
1/2 xícara de buttermilk
1/2 colher de chá de baunilha
uma pitada de sal (bem pouco mesmo)

***1** – Ligue o forno em 180˚C. Depois, derreta o chocolate – em banho-maria ou de 15 em 15 segundos no microondas. Reserve, para que ele fique em temperatura ambiente na hora de ser misturado aos demais ingredientes.*
***2** – Peneire a farinha, o bicarbonato, o cardamomo e o sal em uma vasilha.*
***3** – Bata a manteiga e o açúcar até ficar fofo e pálido.*
***4** – Acrescente um ovo de cada vez, batendo bem depois de cada um, e adicione a baunilha.*
***5** – Misture o chocolate derretido e bata novamente.*
***6** – Alterne a adição dos ingredientes secos e do buttermilk, finalizando com os secos.*
***7** – Divida em 12 forminhas e leve ao forno por 22 minutos. Eles estarão prontos quando um palito inserido no meio de cada um sair limpo.*

Como cobertura, fiz o buttercream clássico e misturei no mesmo saco de confeitar a cor natural e outra colorida, com quatro gotas de corante em gel vermelho e uma de preto.

***Cupcakes de chá preto**.*
Rende: 12 cupcakes
*(**Obs.:** Usei o de Cidreira, Limão & Mel para este cupcake, porque achei o sabor mais marcante. E ficou uma delícia!)*

1/2 xícara (120ml) de leite
3 saquinhos de chá preto
2 ovos
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 3/4 xícaras (195g) de farinha

1/2 xícara (115g) de manteiga
3/4 de xícara (170g) de açúcar
1 1/2 colher de chá de fermento
1/4 colher de chá de sal
***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma panela, ferva o leite até subir. Coloque em um pote ou xícara com os 3 saquinhos de chá e deixe até que chegue à temperatura ambiente. Depois, retire-os e mexa bem. Aqui, eu quis abrir um dos saquinhos usados e colocar metade do conteúdo dele no leite, para dar ainda mais sabor, mas isso é opcional.*
***2** – Peneire a farinha, o sal e o fermento juntos. Reserve.*
***3** – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até ficar bem fofo. Adicione um ovo de cada vez e bata mais. Por último, adicione a baunilha e bata mais uma vez.*
***4** – Alterne a adição dos ingredientes secos e o leite, terminando com os secos.*
***5** – Distribua entre as forminhas e asse por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo.*



Buttercream de mel
Rende: o suficiente para cobrir 20 cupcakes como está na foto

1/2 xícara (115g) de manteiga
2 xícaras (250g) de açúcar impalpável
2 colheres de sopa de mel
1 colher de sopa de creme de leite
1 saquinho de chá preto
***1** – Bata a manteiga sozinha por 3 minutos, até ela clarear bastante.*
***2** – Acrescente o açúcar e bata com cuidado para não espirrar pela cozinha!*
***3** – Adicione o mel e o creme de leite. Por último, abra o saquinho e despeje metade do chá. Bata uma última vez por 6 minutos e voilá!*

Cupcakes de paçoca
Rende: 12 cupcakes

113g de manteiga
2/3 de xícara de açúcar
3 ovos
1 gema
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/2 xícaras de farinha
1 1/2 colheres de chá de fermento
pitada de sal
1/4 de xícara de leite
3 paçocas rolhas despedaçadas

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos em velocidade média, até que fique pálido e fofo.*

2 *– Acrescente os ovos, um a um, batendo bem após cada adição. Termine com a gema e o extrato de baunilha, batendo novamente.*
3 *– Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento e o sal juntos, garantindo que está bem misturado. Remova a peneira e adicione as paçocas despedaçadas. Não precisa estar extremamente soltinha, até porque pedaços maiores deixam ainda mais gostoso. Meça a quantidade de leite também e reserve.*
4 *– Alterne a adição dos ingredientes secos e o leite à mistura de manteiga, açúcar e ovos. Faça em cinco partes: farinha, leite, farinha, leite e terminando sempre com a farinha.*
5 *– Divida a massa entre as forminhas, preenchendo até 2/3 de cada, e leve para assar por 16 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*



Cobertura de doce de leite e paçoca
Rende: cobre aproximadamente 15 cupcakes

500g de doce de leite pastoso
4 paçocas rolhas despedaçadas
1 *– Leve o doce de leite ao fogo médio em uma panela pequena, mexendo sem parar com uma espátula. Primeiro ele vai ficar bem líquido. Continue a mexer como se fizesse um brigadeiro. Ele não vai desgrudar do fundo da panela como um brigadeiro, portanto o que conta para sabermos se está pronto é o tempo cozinhando o doce. Leva mais ou menos 10 minutos!*
2 *– Mais simples do que isso, não há. Coloque o doce de leite em uma tigela e cubra com papel plástico, tocando a superfície para evitar que forme uma casca.*
3 *– Quando estiver em temperatura ambiente, confira a consistência. Deve estar mais firme que o doce de leite pastoso comum, excelente para o bico de confeitar. Decore os cupcakes – eu prefiro o bico 1A da Wilton para o doce de leite – e depois jogue a paçoca por cima.*
Se quiser rechear com mais doce de leite e paçoca, eu acho que ficaria ainda mais gostoso. Mas, se achar doce demais, um recheio de ganache de chocolate meio amargo ficaria ótimo.

Cupcakes de morango
Rende: 12 cupcakes

3/4 xícaras de açúcar
1 pacotinho (35g) de gelatina de morango
113g de manteiga
2 ovos
1 1/2 xícaras de farinha
1/2 colher de sopa de fermento
1/4 de colher de chá de sal
1/2 xícara de leite

1/2 colher de sopa de extrato de baunilha
65g de purê de morango (aproximadamente 1/4 de xícara, mas o ideal é ser pesado)



***1** – Faça o purê de morango: em um multiprocessador ou no liquidificador, bata alguns morangos lavados e sem as folhas. Dependendo do tamanho dos seus morangos, você pode precisar de mais de uma bandejinha das frutas. Faça o suficiente para ter 1/2 xícara, que será usado para a massa, a cobertura e também para a calda. Não esqueça de passar por uma peneira para retirar as sementes!*
***2** – Ligue o forno em 180˚C. Em uma tigela, misture as 65g do purê, o leite e a baunilha. Em outra tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal.*
***3** – Bata manteiga, gelatina e açúcar, até que fique bem fofo.*
***4** – Acrescente os ovos, um por um, limpando as paredes da tigela no final.*
***5** – Alterne a adição dos ingredientes secos e molhados, terminando sempre com os secos.*



***6** – Divida nas forminhas e asse por 22 minutos ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo. Essa massa pode ficar um pouco a mais no forno, uns 3 minutos além do ponto, para retirar a humidade.*

Buttercream de morango (com gosto de sorvete!)
Rende: cobrir +ou- 14 cupcakes com a clássica voltinha.
190g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
2 xícaras de açúcar impalpável, peneirado
1 1/2 colheres de sopa de leite integral
1/2 colher de sopa de extrato de baunilha branca
uma pitada de sal
1 1/2 colher de sopa de purê de morango
***1** – Bata a manteiga por 8 minutos na velocidade média, até que ela mude de cor e fique pálida, quase bege.*
***2** – Adicione todo o açúcar, o sal e a colher de sopa de leite de uma vez. Bata devagar a princípio – ou o açúcar vai espirrar na sua cara! – e depois bata sem parar por 6 minutos, na velocidade média.*
***3** – Por fim, adicione o purê de morango e bata mais um pouco. Teste a consistência: se achar que está muito firme, acrescente o resto do leite. Se achar muito mole, acrescente mais açúcar, 1/2 xícara por vez.*

Calda
Com o resto do purê, acrescente um pouco de açúcar à gosto, até que fique doce de acordo com sua preferência. Simples assim, a calda está prontinha!

Cupcakes de chocolate com menta
***Rende** 12 cupcakes*



- 1 xícara de açúcar
- 3/4 de xícara e mais 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 50g de chocolate em pó
- 3/4 de colher de chá de fermento em pó
- 3/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo, em temperatura ambiente
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de água fervente

Como sempre, vamos começar pré-aquecendo o forno em 180°C e também aproveitando para deixar pronta a forma 12 canecos colocando as forminhas de papel, pondo do lado para então preparar a massa. Misture em uma tigela todos os ingredientes secos (açúcar, farinha, chocolate em pó, fermento em pó, bicarbonato de sódio e sal) para só então juntar o ovo, o leite, o óleo e a essência de baunilha. Bata na batedeira a mistura por cerca de 2 minutos em velocidade média. Por último, acrescente a água quente que irá deixar a massa mais líquida. A massa já está pronta, então despeje ela nas forminhas preenchendo 3/4 do seu volume e leve para assar por 20 a 25 minutos ou até que o teste do palito saia limpo. Com os cupcakes prontos, tire-os do forno, deixando esfriar por 5 minutos na própria assadeira, transferindo depois para a grade de confeiteiro para terminar de esfriar.

Agora vamos ao preparo do buttercream de menta. Você irá precisar de:
- 100g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro, peneirado
- 1 colher de chá de essência de menta
- Pitada de sal
- Gotas de corante verde, o quanto baste (opcional)

Na batedeira bata a manteiga até que ela fique clara e fofa, para então acrescentar o açúcar de confeiteiro, um pouco por vez e assim que todo o açúcar estiver incorporado, junte o sal, a essência de menta e , se quiser, o corante, batendo até ficar bem cremoso.

O buttercream será usado para rechear os cupcakes e para finalizar a decoração. Para rechear, certifique-se que os cupcakes esfriaram completamente. Separe de 1/4 a 1/3 de xícara de buttercream para a decoração e coloque todo o restante em um saco de confeiteiro para facilitar ao rechear. Use umas das técnicas para rechear cupcakes, como mostramos neste post aqui, colocando de 1 a 2 colheres de sopa de recheio. É preciso tomar cuidado para não encher demais para que no final o

acabamento com o ganache fique bonito. O buttercream que sobrou e o que foi separado devem ser colocados na geladeira enquanto você faz a etapa do ganache.

Para o ganache de menta, você irá precisar de:
- 85g de chocolate meio amargo picado
- 1/3 de xícara de creme de leite
- 1 colher de chá de manteiga
- 3/4 de colher de chá de essência de menta

Em uma panela ferva o creme de leite, a manteiga e a essência de menta, despejando em seguida em uma tigela com o chocolate picado. Deixe a tigela quieta por uns 5 minutos e só então mexa bem até que o ganache esteja uniforme e brilhante. Segurando os seus cupcakes pela forminha, mergulhe de ponta cabeça os cupcakes no ganache, fazendo com que a cobertura envolva todo o topo do cupcake. Fique segurando por alguns instantes o cupcake sobre a tigela do ganache, para que todo o excesso escorra, e então volte com os cupcakes para a grade de confeiteiro, pois o ganache irá endurecer um pouco e firmando, o que levará cerca de 1 hora. Caso o ganache da tigela comece a endurer antes de você terminar de cobrir todos os cupcakes, a Xiaolu recomenda colocar no microondas aquecendo 5 segundos por vez, até que o ganache volte a consistência desejada.

Cupcakes de baunilha para dois
Rende: 2 cupcakes

1 clara de ovo
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de chá de extrato de baunilha
1/4 de xícara de farinha
1/4 de colher de chá não nivelada de fermento
pitada de sal



1 1/2 colheres de sopa de leite
***1** – Ligue o forno em 180˚C. Em uma tigela com um batedor de ovos, misture a clara com o açúcar e bata ligeiramente.*
***2** – Acrescente a baunilha e a manteiga derretida. Misture.*
***6** – Leve ao forno por 18 minutos, ou até que um palito inserido no meio de cada um deles saia limpo.*
Levei duas tentativas para acertar direito essa receita. A dica é tomar muito cuidado ao bater a clara com o açúcar, senão o cupcake perde o domo conforme ele esfria depois de assar. Recheie com algo bem gostoso, que sua mãe vai amar, e cubra com a cobertura que achar melhor. Eu fiz um recheio decreme de limão siciliano e cobri com buttercream. Bem simples!

Que todos vocês tenham um lindo dia das Mães neste fim de semana. Aproveitem com elas, que nos ensinaram tanto durante toda a vida, porque, infelizmente, mãe não vive pra sempre. Mas deveria, não é?

Dicas:
- Aumentei o tempo no forno da receita original, pois tive que deixar os meus por mais tempo até que ficassem bons. A dica é sempre deixar por um mínimo de 16 minutos e começar a checar aos poucos: insira o palito e, se sair molhado, deixe por mais 2 minutos. Repita se necessário.

***3** – Peneire por cima a farinha, o fermento e o sal e bata até incorporar.*
***4** – Adicione o leite. Cuidado para não bater demais.*
***5** – Divida em duas forminhas, enchendo até 2/3 de cada uma. Coloque-as no centro da sua fôrma, para que assem no melhor ponto do forno.*

Cupcake de coco molhadinho
Rendimendo 24 cupcake



Ingredientes
- 1 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de leite de coco
- 2 xícaras de açúcar
- 100g de coco ralado sem açúcar
- 4 ovos grandes
- 3/4 de xícara de leite
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha 2 vezes.
2) Na tigela da batedeira misture o açúcar, a manteiga e o leite de coco. Bata em velocidade média alta por 5 minutos. Junte o coco ralado e bata mais um pouquinho.
3) Diminua a velocidade para média e adicione os ovos um a um batendo bem após cada adição.
4) Acrescente o leite e a farinha de trigo e bata bem por 2 minutos. Adicione o extrato de baunilha e o fermento e bata apenas o suficiente para agregá-los a massa.
5) Preencha 3/4 da forminha e leva apara assar na grade do meio do forno. Asse até que a superficie esteja firme e dourada ou faça o teste do palito (enfie um palito no centro do cupcake se sair limpo está pronto). retire do forno e deixe esfriar na assadeira por 5 minutos depois transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento.

Calda de coco
Ingredientes
- 1/2 xícara de leite condensado

- 1/2 xícara de leite de coco
Coco ralado para cobrir o bolo
Utensílios: Pincel culinário

Modo de preparo
1) Misture bem o leite condensado com o leite de coco.
2) Pincele o topo dos cupcakes 3 vezes. Se quiser faça uns furinhos no cupcake para a calda entrar bem. Depois cubra com o coco ralado.
Simples assim e delicioso!

Cupcake de doce de leite
Rendimento 14 cupcakes



Ingredientes
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa rasa de fermento
- 5 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 1 xícara de doce de leite
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de preparo
1) Pré aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira.
2) Na tigela da batedeira misture a farinha, o açúcar e o fermento. Com auxílio de um fouet bata, à mão ,vigorosamente, os secos por 2 minutos.
3) Acrescente a manteiga, e agora na batedeira, bata em velocidade baixa o suficiente para deixar a mistura úmida.
4) Junte o doce de leite e o extrato de baunilha e bata em velocidade média por 2 minutos. Dê uma boa rapada no fundo e nas lateirais. Se necessário bata só um trisquinho para misturar novamente.
5) Junte os ovos 1 a um batendo por 30 segundos a cada adição.
6) Preencha 2/3 de cada forminha e leve para assar, na grade posicionada no meio do forno. Asse até que o bolinho esteja firme ao toque ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo. Deixe esfriar por 5 minutos na própria forminha e depois transfira-os para uma grade de resfriamento.

Recheio
O recheio foi bem fácil. Eu misturei 295g de doce de leite cremoso com 1 dose de baileys para quebrar um pouco o doce de leite. E pronto.

Cobertura de doce de leite
Rendimento 4 xícaras
Ingredientes

- 1 lata de leite condensado cozido por 30 minutos (depois da panela de pressão ter começado a fazer tchi-tchi)
- 200g de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 colher de sopa de pó de merengue
- 1 colher de café bem rasinha de emulsificante
**** Tudo em temperatura ambiente!*

Modo de preparo

1) Bata a manteiga até ficar cremosinha.
2) Junte o doce de leite e bata bem. (eu esperei que aqui desse o ponto mas não deu...).
3) Acrescente o pó de merengue, o extrato de baunilha e o emulsificante. Bata até dar o ponto (coisa de 3 minutinhos).

Mocha Cupcakes

Rendimento 24 unidades


Mocha Cupcake

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/4 de xícara de maisena
- 2 colheres de sopa de cacau em pó alcalino
- 1/2 xícara de manteiga sem sal
- 1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo (bem apertadinho na xícara)
- 2 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de bicabornato de sódio
- 1 colher de chá de fermento
- 1 pitada de sal
- 3/4 de xícara de café feito na hora ainda morno
- 1 colher de sopa de café em pó solúvel
- 1/2 xícara de creme de leite misturado com 1 colher de sopa de suco de limão (sour cream)

Modo de preparo

1) Pré aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcakes. Peneire todos os ingredientes secos juntos (menos o cacau) 3 vezes.
2) Em uma batedeira bata, em veloxidade alta, a manteiga com o açúcar e os ovos até ficar fofinho.
3) Em uma tigelinha misture o café, o café solúvel e o cacau. Reserve.
4) Misture o creme de leite a mistura de ovos e bata bem até incorporá-lo. Acrescente alternadamente os ingredientes secos e a mistura de café. Bata pouco mas o suficiente para que a mistura fique homogenea.
5) Preencha 2/3 das forminhas e leve para assar na grade do meio do forno. Asse até que um palito saia limpo ou use seu sexto sentido.
6) Deixe esfriar ainda na assadeira por 10 minutinhos depois transfira para uma grade até esfriar completamente.

Recheio de doce de leite argentino



Aí vem a maldade maior... eu sou apaixonada por esse doce de leite argentinho La Salamandra. Se você tiver a oportunidade compre-o porque é excelente e não é caro!
Eu usei mais ou menos 250g de doce de leite para rechear.
Eu cavei o miolinho como já vimos aqui.
Coloquei uma generosa colher de doce de leite, tampei e fiz o acabamento.

Coffee Buttercream
Rendimento: Cobri os 24 cupcakes com essa quantidade de cobertura
Ingredientes
- 200g de manteiga sem sal
- 3/4 xícara de glaçucar mega peneirado
- 1 e 1/2 colher de sopa de café em pó solúvel
- 2 colheres de água morna
- 1/4 de xícara de creme de leite
Material:
Bico 1C da Wilton e saco de confeitar descartável

Modo de preparo
1) Em uma batedeira em velocidade alta bata a manteiga com o açúcar até ficar fofinho, uns 10 minutos aproximadamente.
2) Em uma tigela dissolva o café na água e acrescente o creme de leite. Reserve.
3) Misture o creme de café a manteiga e bata por mais uns 5 a 6 minutos até ficar bem cremosinho.
4) Empregue como desejar. Eu fiz a voltinha com bico 1C. Peneirei uma misturinha de cacau em pó com canela por cima e na falta de torrões de café salpiquei um granulado quadradinho.

Cupcake de churros
Rendimento 18 unidades



Ingredientes
- 250g de manteiga com sal
- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos (gemas separadas das claras)

- 1 xícara de leite
- 2 e 3/4 de xícara de farinha de trigo peneiradas
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 colher de sopa de canela
- 1 e 1/2 colher de sobremesa de fermento (eu coloquei 1 colher de sobremesa+ 1 pitadinha pois achei exagero) (na original sugere de chá mas achei que o meu não cresceu usando tão pouco fermento)

Modo de Preparo
1) Pré- aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Misture o leite com a baunilha. Reserve.
2) Em uma tigela de batedeira misture a manteiga e o açúcar. Bata em velocidade média alta por 3 minutos.
3) Adicione as gemas uma a uma a mistura de manteiga batendo bem após cada adição. Acrescente a canela e misture bem.
4) Diminua a velocidade para média baixa e alternadamente misture a farinha e o leite. Não bata muito! Bata apenas o suficiente para incorporar os ingredientes a mistura.
5) Bata as claras em neve. Enquanto isso misture, a mão, rapidamente o fermento. Emulsione delicadamente a massa com as claras em neve com movimentos circulares de baixo para cima.
6) Leve para assar na grade mais baixa do forno. Asse até que o cupcake esteja dourado e firme ao toque ou até que o palito saia limpo (teste do palito).
7) Deixe descansar na assadeira por 5 minutos e depois transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento.

Recheio e cobertura

Ingredientes
- 400g de doce de leite cremoso e firme (usei havana mas o itambé, La Salamandra... servem também)
- 1/4 de xícara de açúcar misturado com 1 colher de sobremesa de canela para polvilhar
- Bico 2F da Mago e saco de confeitar
Modo de preparo: *recheie e cubra o cupcake com doce de leite (cuidado para não exagerar para não ficar muito doce). Depois polvilhe com a misturinha de canela com açúcar.*

Cupcake mousse de chocolate
Rendimento 10 a 12 unidades



Ingredientes
- 90g de manteiga sem sal
- 120g de chocolate amargo picado (usei 60%)
- 70g de açúcar
- 3 ovos
- 40g de farinha

- uma pitadinha de sal

Modo de preparo
1) Pré aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcakes.
2) Em um pote de vidro derreta o chocolate e a manteiga. Em banho maria ou no microondas (2 tempos de 30 seg.). Misture bem. Reserve.
3) Separe as claras das gemas. Na tigela da batedeira misture as gemas com o açúcar. Bata bem até ficar fofinho. Junte o creme de chocolate e bata em velocidade média até misturar direitinho. Acrescente a farinha de trigo e misture, ainda na batedeira, levemente em velocidade baixa somente o necessário para adicioná-la.
4) Bata as claras em neve com a pitadinha de sal. Emulsione a mão, com auxílio de uma espátula ou fouet, delicadamente as claras sobre o creme de chocolate.
5) Preencha 3/4 das forminhas e leve para assar na grade do meio, no meio do forno.



6) Deixe no forno por 15 minutos. O suficiente para formar a casquinha (dá uma olhada na foto para ver como fica).
7) Deixe esfriar na própria forma em que foi assado e leve a geladeira por 3 horas.
8) Retire da forma e deixe atingir a temperatura ambiente. Cubra com a ganache.
9) Só retire a forma de papel na hora de servir.

Ganache geladinha
Rendimento 3 xícaras
Ingredientes
- 250g de chocolate ao leite picadinho
- 250ml de creme de leite fresco 30% de gordura no mínimo

Modo de preparo
1) Ferva metade do creme de leite. (aquele truque igual ao vídeo da ganache começou a fazer bolinhas e soltar fumacinha desligue). Deite sobre o chocolate e deixe repousando por 5 minutos. Após a pausa bata vigorosamente para derreter todo o chocolate. Adicione o restante do creme de leite e leve a geladeira por 10 horas. (É isso aí!!! Não vá trapacear! Faça de véspera que é melhor!).
2) Após as 10 horas coloque o creme na batedeira e bata em velocidade média alta até que esteja boa para usar bicos. Cuidado para não bater demais. A ganache vai clarear bastante e vai ficar com um ar chantilly.
P.s. Essa cobertura não suporta muito o calor e tem duração máxima de 4 horas fora da geladeira em temperatura amena (na casa dos 26°C)

Cupcake de coco não tão molhadinho
Rendimendo 12 cupcakes

Ingredientes*- 1/2 xícara de manteiga*

- 1/4 xícara de leite de coco
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos grandes
- 1/4 de xícara de leite
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento



Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha 2 vezes.
2) Na tigela da batedeira misture o açúcar, a manteiga e o leite de coco. Bata em velocidade média alta por 5 minutos.
3) Diminua a velocidade para média e adicione os ovos um a um batendo bem após cada adição.
4) Acrescente o leite e a farinha de trigo e bata bem por 2 minutos. Adicione o extrato de baunilha e o fermento e bata apenas o suficiente para agregá-los a massa.
5) Preencha 3/4 da forminha e leva apara assar na grade do meio do forno. Asse até que a superficie esteja firme e dourada ou faça o teste do palito (enfie um palito no centro do cupcake se sair limpo está pronto). retire do forno e deixe esfriar na assadeira por 5 minutos depois transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento. Banhe os cupcakes com a calda ainda morninhos.

Calda de cocoIngredientes*-*
1/4 xícara de leite condensado
- 1/4 xícara de leite de coco
Utensílios: Pincel culinário

Modo de preparo*1) Misture bem o leite condensado com o leite de coco.*
2) Pincele o topo dos cupcakes 2 a 3 vezes com a calda. Se quiser faça uns furinhos no cupcake para a calda entrar bem. Atenção! Não é para encharcar o cupcake como na versão do cupcake molhadinho!

Cupcake de Baunilha
Rendimento 12 unidades

Ingredientes
- 1 e ¼ xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 xícara de açúcar granulado (açúcar união premium se não tem vai de refinado mesmo! Não é cristal!)
- 2 ovos
- 2 gemas
- 3/4 xícara de leite + 1 colher de sopa de vinagre ou suco de limão

- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo




1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha e o fermento juntos.
2) Junte o açúcar, a manteiga e bata até ficar fofinho (foto).
3) Adicione 1 ovo de cada vez batendo muito bem após cada adição até formar um creme. Acrescente as gemas e bata bem.
4) Misture o leite com a baunilha. Reserve.
5) Adicione alternadamente o leite, a farinha e o fermento peneirados. Não bata demais a massa bata apenas o suficiente para incorporá-los.
7) Preencha 1/2 das forminhas (foto).
8) Leve para assar por 20 a 25 minutos até estar dourado. Faça o teste do palito.
9) Depois de assado espere esfriar por 5 minutos na própria forma e depois transfira para a grade de resfriamento.

Suspiro
Rendimento 3 xícaras de chá

Ingredientes
- 3 claras
- 1 xícara de açúcar refinado
- Uma pitada de cremor tártaro (Explicação no final do post)*
- 1 colher de café de essência oleosa de limão ou 1 colher de sopa de suco de limão ou extrato de baunilha.
Utensílios: Batedeira, material para banho maria, saco de confeitar, cortador redondo de 6cm, um prato com farinha ou açúcar de confeiteiro, assadeira, papel manteiga ou silpat e bico 8B da wilton

Modo de preparo



Misture as claras e o açúcar e leve em banho maria (foto) mexendo constantemente até atingir a temperatura de 60°C (morna). Se você não tiver um termômetro faça um teste colocando um pouquinho das claras entre os dedos e

esfregue para ver se ainda há algum grão. A mistura fica bem liquida e esbranquiçada (foto abaixo antes e depois de aquecida).



Leve à batedeira, junte o cremor tártaro e bata em velocidade média alta até obter um merengue em ponto de pico firme. Quando o merengue estiver firme acrescente a baunilha ou o limão e bata só para misturar. Utilize em seguida.



3) Forre uma assadeira com papel manteiga ou silpat. Coloque farinha de trigo ou açúcar de confeiteiro em um prato e passe a base de uma aro de 6cm nele (foto). Marque o silpat com o aro (foto). Faça 12 círculos.
4) Coloque o merengue no saco de confeitar e faça voltinhas dentro dos círculos. (foto). Usei o bico 8B da Wilton também conhecido como bico francês. (foto abaixo).



5) Leve para assar por 40-50 minutos em forno pré aquecido a 180°C. Como o mínimo do meu forno é 180°C eles ficam levemente moreninhos há quem faça um truque para abaixar a temperatura do forno deixando a porta entreaberta. Aí você escolhe! Desligue o forno e deixe os suspiros esfriando lá dentro. Depois de frios destaque e aplique sobre os cupcakes. Eles ficam macios por dentro e bem sequinhos por fora.

Recheio



***Morango (foto)**: Pique 15 morangos em quadradinhos junte 1 colher de sopa de açúcar e deixe os morangos macerando por 30 minutos antes de usar. Se você quiser dar um "up" no recheio junte gotinhas de vinagre balsâmico nessa etapa.*
***Ganache de chocolate branco (foto)** (você pode substituir por creme de confeiteiro)*

Ingredientes
- 250g de chocolate branco do bom bem picadinho
- 150ml de creme de leite

Modo de preparo
1) Coloque o chocolate picado finamente em um recipiente de vidro ou que possa ir ao microondas.
2) Aqueça o creme de leite até sair fumacinha e misture ao chocolate. Deixe descansar por uns 5 minutos e depois mexa bem até derreter todo o chocolate. Caso isso não aconteça leve ao microondas por 30 segundos até derreter completamente. Deixe descansar por 2 horas em temperatura ambiente coberta por um plástico filme.

Montagem
Recheio

1) Corte o miolinho do cupcake. (foto)
2) Coloque um pouquinho da ganache. (foto)
3) Coloque uma colher generosa de morangos. (foto)
4) Cobra com a ganache. (foto)



Cobertura
Se você quiser você pode só cobrir o cupcake com o merengue e fazer voltinhas ou estrelinha e depois dar um charminho extra com o maçarico ou deixar branquinho se você não tiver maçarico. Fiz tudo usando o bico 8B da wilton olha que bonitinho...



Aplique o suspiro sobre a ganache



Metadinha da Maldade (minha mãe está comendo!)



Importantíssimo
A validade desse cupcake é de apenas 24h por usar morangos frescos!
Sobre o cremor tártaro - O cremor tártaro aumenta o volume e confere uma certa elasticidade as claras em neve. Quando a gente faz suspiro ou merengue fica mais difícil errar o ponto das claras usando cremor. Outro exemplo, quando a gente acrescenta sólidos aos ovos batidos sempre diminui muito o volume, né? O cremor ajuda na hora de acrescentar a farinha a massa pois ela fica mais fofinha e não "murcha" com tanto quanto a mistura dos ovos batidos sem o cremor. O cremor tem várias utilidades pode até substituir o fermento junto com o bicarbonato num dia de crise de despensa. Também ajuda com caramelados, balas, maçã do amor... controlando a cristalização do açúcar. Não há substituto para o cremor mas ele pode ser subtraído da receita. No caso das claras em neve ajuda colocar uma pitadinha de sal no lugar do cremor caso você não tenha ele em mãos.

Cupcake de bombom de morango
Rendimento 12 unidades

Ingredientes
- 1/2 xícara de manteiga com sal
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de leite acrescido de 1 colher de vinagre (leite azedo: misture e deixe repousar por 20 minutos fora da geladeira)
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 colher de café de fermento em pó

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire o bicarbonado, a farinha e o fermento juntos.
2) Em uma tigela de batedeira misture o açúcar, a manteiga e bata em velocidade média alta até ficar fofinho.
3) Adicione 1 ovo de cada vez batendo bem após cada adição até formar um creme;
4) Misture o leite azedo com a baunilha. Reserve.
5) Adicione alternadamente o leite azedo e a mistura de farinha. Não bata demais a massa. Bata apenas o suficiente para incorporá-los.
6) Preencha ¾ das forminhas.
7) Leve para assar por 15 a 25 minutos ou até estar dourado e um palito sair limpinho.
8) Depois de assado espere esfriar por 5 minutos e depois transfira para a grade de resfriamento.



Creme de baunilha
Ingredientes
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 1 colher de sopa de manteiga com sal
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1/4 de xícara de chocolate branco picadinho (40g)

Modo de preparo
Em uma panela de fundo grosso misture o leite condensado, a gema e a manteiga. Leve ao fogo baixo mexendo bem até dar o pondo de brigadeiro de colher. Coloque a massa em uma tigela e espere esfriar por 15 minutos e então misture o chocolate branco e o extrato de baunilha. Espere esfriar completamente antes de rechear os cupcakes.

Montagem
- 300g de chocolate ao leite derretido e temperado
- 12 morangos médios limpérrimos e sem o talo

Como fazer
1) Corte o miolinho do cupcake (como vimos aqui).
2) Recheie com uma colher de chá de creme de baunilha no buraquinho. Atenção não atufule o buraqunho com creme senão o morango não vai entrar depois.
3) Encaixe um morango no buraquinho e dê uma leve pressionada. Leve mesmo!!! Todo cuidado é pouco para não machucarmos o moranguinho.
4) Cubra o cupcake com o creme de baunilha e leve a geladeira por 10 minutos.
5) Tempere o chocolate de acordo com as instruções do fabricante ou como você está acostumado, retire os cupcakes da geladeira, vire-os de ponta cabeça e banhe todo o topo do cupcake. Leve a geladeira por mais 15 minutos. Retire da geladeira, decore se quiser e como com vontade pois fica uma delícia!

Atenção: Devido ao uso do morango fresco a validade desse cupcake é de apenas 24 horas!!!

Cupcake de chocolate indecente
Rendimento 8-12 cupcakes

Ingredientes
- 1 ovo
- 4 colheres de sopa de óleo
- 170g de iogurte natural (é um potinho)
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 6 colheres de sopa de cacau em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1 xícara de farinha de trigo

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Junte o cacal, o sal, o bicarbonato, a farinha e o fermento e peneire 2 vezes. Reserve.
2) Em uma tigela misture o ovo e o óleo e com a ajuda de um fouet bata até formar um creminho. Acrescente o iogurte, a baunilha e o açúcar e misture bem.
3) As colheradas misture os secos a mistura de iogurte. Bata bem até que a mistura esteja homogênea. É uma mistura mais liquida. Não se preocupe!
4) Preencha 3/4 das forminhas e leve para assar por 20-25 minutos. Faça o teste do palito para ver se estão prontos mesmo. Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos e depois transfira-os para uma grade de resfriamento para que esfriem completamente e retire o miolinho para rechear os cupcakes. Usei um cortador de miolo de maçã para auxiliar na tarefa.

Ganache de coco
Ingredientes
- 300g de chocolate branco
- 130g de creme de leite uht
- 125g de coco em flocos sem açúcar hidratados em 50ml de leite de coco (misture os dois e deixe descansando por 30 minutos)
Material: Saco de confeitar e bico perlê 1A da wilton

Modo de preparo
1) Pique o chocolate e enquanto isso aqueça (esquente até começar a sair fumacinha) o creme de leite. Coloque o creme de leite fervidinho sobre o chocolate e mexa delicadamente só para ter certeza que o creme de leite está abraçando o chocolate com carinho. Deixe descansar por 5 minutos e então mexa bem (sempre delicadamente) até que o chocolate esteja todo derretidinho. Caso isso não aconteça leve 30 segundos ao micro e mexa vigorosamente até derreter tudo! Acrescente o coco hidratado e cubra a ganache com plástico filme e deixe descansar por 30 minutos. Depois leve a geladeira até começar endurecer as bordas. No meu caso eu deixei fora da geladeira por 12h e ficou firme.
2) Prepare o saco de confeitar com o bico 1A e coloque a ganache nele. Recheie o cupcake e faça um cone de 4cm com a ganache saindo do cupcake. Se não ficar legal umedeça os dedos e modele o cone. Aliás se você não tiver o bico pode só furar a pontinha de um saco de confeitar descartável ou modelar um cone com as mãos levemente umedecidas e aplicar no cupcake. (Foto abaixo)



Ganache batida
Há quem chame de Whipped Ganache ou chantilly de chocolate. Eu ainda estou me decidindo sobre o que é isso!

Rendimento: 3 1/2 xícaras

Ingredientes
- 340g de chocolate meio amargo (pode usar o blend se você quiser algo mais doce)
- 1 xícara de creme de leite fresco (importantíssimo ser fresco!)
- 30g de coco em flocos para confeitar
- Material: Bico 1M da wilton e saco de confeitar.

Modo de preparo
1) Pique o chocolate e enquanto isso aqueça o creme de leite (esquente até começar a sair fumacinha). Coloque o creme de leite fervidinho sobre o chocolate e mexa delicadamente só para ter certeza que o creme de leite está abraçando o chocolate com carinho. Deixe descansar por 5 minutos e então mexa vigorosamente até que o chocolate esteja todo derretidinho. Cubra com plástico filme e deixe descansar por 30 minutos. Depois leve a geladeira por 6 horas.



3) Coloque a ganache na tigela da batedeira e bata em velocidade média alta (foto acima). A ganache vai clarear um pouco e vai incorporar ar, ou seja vai ficar fofinha e com uma textura de mousse. Mas todo cuidado é pouco! Não bata muito pois a ganache separa e fica com uma textura arenosa! Se isso acontecer... fique calma, respire fundo e derreta a sua ganache no microondas de 30 em 30 segundos. Misture bem e comece todo o processo novamente!



Prepare o saco de confeitar com o bico 1M. Coloque a ganache no saco e faça a voltinha ao redor da ganache de coco (como nas fotos acima). Leve para a geladeira por 15 minutinhos.



4) Salpique coco ralado para enfeitar seu cup!

Mordida da maldade



Cupcake Crocante com Salted Caramel Ganache
Rende: *12 cupcakes*



Crocante
Rendimento 2 e 1/2 a 3 xícaras
Ingredientes
- 1 xícara e 1/2 de açúcar demerara
- 1 colher de café de cremor tártaro ou 1 colher de sopa de vinagre
- 1 xícara de nozes
- 1/2 xícara de amêndoas laminadas
Aqui vai do seu gosto pode ser castanha de caju, amendoim, castanha do brasil, avelã...
Material: *Termômetro digital (não se preocupe se você não tiver um tem dicas de como observar o caramelo), silpat ou papel manteiga ou um forma untada com óleo.*

Modo de preparo



Acompanhe as fotos da esquerda para a direita

1) *Em uma panela de fundo grosso leve o açúcar e o cremor tártaro ao fogo médio baixo até dar o ponto de caramelo médio (160°C a 180°C - quando a calda começa a ficar com cor de guaraná se você colocar uma gota em um copo de água fria vai ficar durinha.)*
2) Acrescente a nozes e a amêndoa e leve ao fogo novamente até dar o ponto de caramelo escuro (180°C - se você não tem termômetro vai ter que observar quando a calda estiver escurecendo, não queimando, tire do fogo imediatamente).
3) Coloque o caramelo sobre um silpat (olhe bem para a foto abaixo e veja como o caramelo solta bem do silpat), papel manteiga ou superfície untada com óleo.



4) Para conter, um pouco, a umidade polvilhe a superfície do caramelo com leite em pó ou açúcar impalpável.
5) Cubra com plástico, não se preocupe pois não vai soltar pedacinho de plástico no seu crocante, e quebre com vontade o caramelo! Soque bastante e se mante o estresse embora! No final seu crocante picadinho estará prontinho.
***Dica:** Se sobrar crocante você pode guardá-lo em um recipiente bem fechado por até 1 semana. Ou você pode colocar em um saquinho, extrair o máximo de ar possível e congelar por 1 mês!*

Cupcake Crocante
Rendimento 12 cupcakes

Ingredientes
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de baunilha

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 xícara de iogurte natural integral
- 1/2 xícara de crocante picadinho

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha e o fermento juntos.
2) Junte o açúcar, a manteiga e bata até ficar fofinho .
3) Adicione 1 ovo de cada vez batendo muito bem após cada adição até formar um creme.
4) Misture o iogurte com a baunilha. Reserve.
5) Adicione alternadamente o iogurte, a farinha e o fermento peneirados. Não bata demais a massa bata apenas o suficiente para incorporá-los.



6) Acrescente o crocante e misture a massa (foto do crocante adicionado acima e o resultado final depois do cupcake assado).



7) Com a ajuda de uma colher de sorvete com ejetor preencha 3/4 das forminhas (foto).
8) Leve para assar por 20 a 25 minutos até estar dourado. Faça o teste do palito.
9) Depois de assado espere esfriar por 5 minutos na própria forma e depois transfira para a grade de resfriamento.



Ganache de chocolate e caramelo salteada com flor de sal
Rendimento 2 xícaras
- 200g de chocolate amargo (usei 50%)
- 3/4 de xícara de açúcar
- 3 colheres de água
- 1 xícara de creme de leite uht
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
*- 1 colher de sobremesa de flor de sal**
**Flor de sal é um sal granuladinho coletado na camada superior das salinas antes que se depositem no fundo e formem o sal marinho do nosso dia a dia. É bem leve e crocante. Eu usei o brasileiro da Cimsal.*
***Material**: termômetro digital, saco de confeitar, bico 8B da wilton*

Modo de preparo
1) Pique o chocolate bem picadinho. Reserve.



2) Junte o açúcar e a água em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio baixo até caramelo escuro (um pouquinho antes de 180°C pois a temperatura aumenta muito rápido e é o tempo de você pegar o creme de leite). Acrescente o creme de leite. Nesse momento não se assuste pois vai borbulhar um pouco! Siga em frente e continue com o fogo em médio baixo e mexa muito de vez em quanto até que o creme de leite esteja totalmente incorporado ao caramelo (as vezes faz uns gruminhos que vão dissolvendo conforme a temperatura aumenta). Tire do fogo e acrescente a manteiga e mexa bem.



3) Espere esfriar um pouco (um pouco não é muito se você esperar muito vai ficar impossível de misturar ao chocolate!) e deite o caramelo sobre o chocolate e deixe repousando por 5 minutos. Mexa vigorosamente para derreter todo o chocolate. Deixe esfriar por 3 horas fora da geladeira e depois leve por 1 hora a geladeira ou 24 fora da geladeira (meu caso). Não deixe essa ganache muito tempo na geladeira! Vai ficar dura que nem um pau!!! O ideal é que ela fique fora da geladeira por 24 horas o resultado será uma ganache firme porém muito macia.



4) Misture a ganache com 1/2 xícara de crocante. (opcional eu fiz com e sem e gostei mais do sem o crocante pois senti mais o sabor do chocolate caramelado. Você pode optar por adicionar a flor de sal nessa etapa ao invés de salpicar depois.)
5) Cubra o cupcake com a ganache e salpique um tiquinho de flor de sal. Sirva em seguida!

Cupcake de coca-cola
Rendimento 16 unidades



Ingredientes
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1/4 de xícara de manteiga
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1/2 xícara de coca-cola (não é zero, nem light, nem nada...)
- 1/4 de xícara de leite acrescido de 1 colher de café de vinagre
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de Preparo
1) Pré- aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Misture o leite com a baunilha. Reserve. Misture o cacau, o sal, a farinha, o bicarbonato e o fermento e peneire 2 vezes e depois com o auxílio de um fouet misture bem por 1 minuto. Reserve.
2) Em uma tigela de batedeira misture a manteiga e o açúcar. Bata em velocidade média alta por 3 minutos.
3) Adicione o ovo a mistura de manteiga batendo bem após a adição.
4) Diminua a velocidade para média baixa e alternadamente misture a farinha, o leite e a coca. Não bata muito! Bata apenas o suficiente para incorporar os ingredientes a mistura.
5) Leve para assar na grade mais baixa do forno. Asse até que o cupcake esteja firme ao toque ou até que o palito saia limpo (teste do palito).

6) Deixe descansar na assadeira por 5 minutos e depois transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento.

Eu recheei com brigadeiro e cobri com ganache de chocolate amargo.

Cupcake de Canela docinho de abócora
Rendimento 12 cupcakes



- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- raspinhas de 1/2 laranja
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha 2 vezes.
2) Na tigela da batedeira misture o açúcar, a manteiga. Bata em velocidade média alta por 5 minutos.
3) Diminua a velocidade para média e adicione os ovos um a um batendo bem após cada adição. Adicione a canela e as raspinhas de laranja e bata por 30 segundos
4) Acrescente o leite e a farinha de trigo alternadamente e bata por no máximo 2 minutos apenas o suficiente para agregá-los a massa. A mão misture o fermento delicadamente.
5) Preencha 3/4 da forminha e leve para assar na grade do meio do forno. Asse até que a superficie esteja firme e dourada ou faça o teste do palito (enfie um palito no centro do cupcake se sair limpo está pronto). retire do forno e deixe esfriar na assadeira por 5 minutos depois transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento



Docinho de abóbora

- 2 e 1/2 xícaras de abóbora de pescoço (seca) cozidas e espremidas (de preferência no microondas pois não fica com muita água)
- 100g de flocos de coco ou coco ralado natural
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de leite condensado
Decoração: Bico 8B da Wilton, saco de confeitar, cravos, canela em pau e uma misturinha de cravo e canela para polvilhar.

Modo de preparo
Em uma panela de fundo grosso junte todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo bem até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro de enrolar). Coloque em um refratário untado, cubra com plástico filme colado no doce e leve para a geladeira por 24 horas.
Se quiser recheie os cupcakes com parte do docinho e coloque o restante em um saco de confeitar. Senão já comece logo fazendo voltinhas com o doce nos cupcakes, enfeite com cravo e canela em pau e polvilhe açúcar com canela por cima.

Cupcake de milho
Rendimento 15 - 18 cupcakes



Ingredientes
- 1 lata de milho cozido a vapor peneirada
- 3 ovos
- 1/4 de xícara de óleo de canola, milho ou girassol
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de queijo minas picadinho
- 1colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de flocos de milho
- 1 colher de sopa fermento

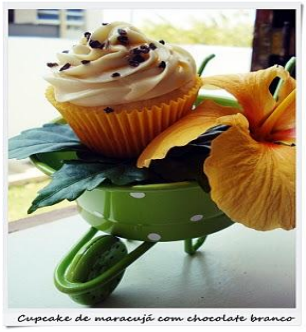
Modo de preparo
1) Pré aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas na assadeira.
2) Coloque os ingredientes na ordem acima no copo do liquidificador e bata até obter uma massa homogênea. Eu prefiro misturar o amido, os flocos e o fermento a mão mas é coisa da minha cabeça na receita pedia para colocar tudo no liquidificador e pronto. É uma massa bem liquida.
3) Preencha 3/4 de cada forminha e leve para assar por 25 minutos ou até que o palito saia limpo (truque do palitinho). Não é uma massa que cresce muito pois fica um bolo mais úmido!
4) Retire do forno e deixe esfriar na assadeira por 5 minutos. Depois transfira o cupcake para uma grade de resfriamento e deixe esfriar completamente. Como é um cupcake úmido eu optei por não recheá-lo.

Merengue de canela
Rendimento 3 xícaras de chá

Ingredientes
- 3 claras
- 2 xícaras de açúcar refinado "saborizado" com canela (se não quiser canela use gotas de extrato de baunilha ou gotas e raspas de limão)
- Uma pitada de cremor tártaro
Utensílios: Batedeira, material para banho maria, saco de confeitar, maçarico culinário e bico 8B da wilton

Modo de preparo
1) Misture as claras e o açúcar e leve em banho maria mexendo constantemente até atingir a temperatura de 60°C (morna). Se você não tiver um termômetro faça um teste colocando um pouquinho das claras entre os dedos e esfregue para ver se ainda há algum grão. A mistura fica bem liquida e esbranquiçada.
2) Leve a batedeira, junte o cremor tártaro e bata em velocidade média alta até obter um merengue firme. Quando o merengue estiver firme acrescente a baunilha ou o limão se quiser ou canela em pó se quiser um sabor bem pronunciado de canela. Utilize em seguida. Ao final eu ainda usei um maçarico culinário para dar uma "queimadinha" no merengue.
P.s. Para quem não sabe esse método de merengue se chama merengue suíço.

Cupcake de maracujá
Rendimento 12 cupcakes


Cupcake de maracujá com chocolate branco

Ingredientes
- 1/2 xícara de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá (se for natural você pode deixar uns carocinhos para dar crocância)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha e o fermento juntos.
2) Em uma batedeira, em velocidade média, bata a manteiga com o açúcar até ficar fofinho.
3) Acrescente os ovos um a uma batendo bem a cada adição.
4) Junte o suco de maracujá alternadamente com colheradas da farinha e fermento peneirados.

5) Preencha 3/4 das forminhas e leve para assar na grade do meio do forno e posicione a assadeira bem meio do forno.
6) Enfie um palito para ver se está bom ou faça a prova do 6° sentido. Se estiver firme ao toque está bom.
7) Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos. Depois transfira para uma grade de resfriamento.

Recheio de mousse de maracujá
Para rechear eu fiz aquele mousse de maracujá basicão 1/2 lata de leite condensado, 1/2 caixinha de creme de leite, 1/2 medida da lata de suco concentrado de maracujá, 1 colher de sopa de gelatina hidratada em 1/4 de xícara de água. Bati tudo no liquidificador. Deixei quietinho para dar uma encorpada, esperei os cups esfriarem e recheei todos.

Ganache de chocolate branco
Para a ganache de chocolate branco eu uso a seguinte proporção 3 partes de chocolate para 1 de creme de leite. Como usei 400g de chocolate branco o ideal seria usar 133ml de creme de leite. O dia estava quente e eu resolvi usar 125ml para manter a firmeza. Deu super certo. Aqui vai o vídeo explicando como fazer a ganache e finalizar os cups de maracujá.

Cupcake de limão com chocolate
Rendimento 12 cupcakes

Ingredientes
- 2 colheres de sopa de manteiga com sal
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1/3 de xícara de suco de limão acrescido de 4 colheres de sopa de leite
- Raspas de 1 limão siciliano
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de café de fermento em pó
- 150g de chocolate meio amargo (usei 53%) derretido e temperado e transfers para dar um charminho.

Modo de Preparo
1. Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira do cupcake peneire todos o ingredientes secos juntos, exceto o açúcar.
2. Na batedeira, em velocidade alta, bata a manteiga com o açúcar até ficar fofinho.
3. Junte o ovo batendo bem após a adição.
4. Junte as raspas de limão e o suco de limão acrescido de leite. Bata bem5. Em velocidade baixa some a farinha delicadamente.
6. À mão misture o fermento.
7. Preencha 1/3 das forminhas.
8. Leve para assar por 20 minutos ou até estar dourado e um palito sair limpinho.
9. Depois de assado espere esfriar por 5 minutos e depois transfira para a grade de resfriamento.

Ganache de limão siciliano
Ingredientes
- 200g de chocolate branco picado
- 100ml de creme de leite UHT (usei 25% de gordura)
- 50ml de suco de limão siciliano
- Raspas de 2 limões siciliano

Modo de preparo: *Derreta o chocolate no microondas (30 segundos e mexa bem, depois mais 30 e mexa bem... até derreter tudinho). Junte o creme de leite e mexa vigorosamente até que o chocolate e o creme de leite estejam bem uniformes. Acrescente o suco de limão e as raspinhas e mexa bem. Leve a geladeira por 30 minutos ou deixe em temperatura ambiente por 2 horas.*



Montagem
1) Depois que o cupcake estiver resfriado volte com ele para a assadeira de cupcake, cubra com a ganache de limão. Utilize as costas de uma colher para espalhar e deixar a ganache bem lisinha. Atenção, não cubra até a borda da forma deixe um tiquinho de nada para cobrirmos com chocolate depois. Nessa hora a forminha deve soltar mas não se abale pois o chocolate vai manter todo mundo juntinho!
2) Coloque uma colher de sopa em cima de cada cupcake espalhe bem e depois bata a assadeira na mesa para espalhar bem o chocolate e tirar possíveis bolhas.
3) Corte quadrados de 6x6cm de transfer e coloque-os em cima do chocolate, passe o dedo por cima para colar bem!
4) Leve os cups para a geladeira por 15 minutos. Retire o transfer, delicadamente, e pronto!
Se não quiser usar o transfer você pode colocar uns confeitinhos, fazer uns rabiscos com chocolate branco... e por aí vai!

Hoje a maldade não vai na metade! Vai inteira...



Cupcake de morango
Rendimento 12 unidades

Ingredientes
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de maisena
- 2 ovos
- 50g de manteiga sem sal
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha- 1 colher de chá de fermento

- ½ xícara de geleia de morango



Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira. Junte a farinha de trigo com a maisena e peneire 5 vezes.
2) Numa batedeira em velocidade alta bata a manteiga com o açúcar até ficar fofinho. Acrescente os ovos um a um batendo bem a cada adição.
3) Some a baunilha e o leite batendo bem.
4) Junte a farinha peneirada com a maisena aos poucos e bata rapidamente só para misturá-la.
5) Fora da batedeira junte o fermento a mão e em seguida misture a geleia só para mesclar. (foto)
6) Preencha 2/3 das forminhas e leve para assar. Por 20 minutos ou até o palito sair limpo.
7) Depois de assado deixe esfriar na assadeira por 5 minutos depois transfira os cupcakes para uma grade de resfriamento. Deixe resfriar por 1 hora.

A cobertura
Como disse antes essa receita vai ser total flex. Você vai aprender a fazer uma cobertura de merengue italiano e uma cobertura de buttercream de merengue italiano. Uma é só um passo a mais do que a outra. Preparados? Então vamos lá...



Merengue Italiano de morango
Rendimento 4 xícaras de cobertura

Ingredientes
- ½ xícara de clara de ovo (eu uso pasteurizada mas se quiser usar a natural você vai usar +-5 claras)
- 1 colher de café de cremor tártaro
- 1 xícara de açúcar
- ¼ xícara de açúcar (não está repetido não)
- ¼ de xícara de água
- ½ xícara de geléia de morango caseira
- 2 gotinhas de corante rosa se desejar

Toda a operação vai durar no máximo 10 minutos portanto esteja atenta ao tempo. Vamos lá...



Modo de preparo
1) Misture as claras e ¼ de xícara de açúcar e o cremor tártaro. Leve para bater em velocidade máxima. Deixe batendo enquanto você vai fazer o xarope de açúcar.
2) Em uma panela misture a água e 1 xícara de açúcar. Leve em fogo baixo até ferver (foto). Depois que começar a ferver conte 6 minutos mas se você tiver termômetro culinário até chegar em 104°.
3) Despeje delicadamente, com MUITO CUIDADO e de uma só vez o xarope fervendo nas claras em neve. A mistura vai ficar bem levinha mas firme deixe bater por 2 minutos, raspe a lateral para ter certeza que toda a clara foi incorporada e volte a bater por mais 10 minutos ou até a mistura estar fria.
4) Bem se o seu objetivo era ter um merengue consistente e gostoso aqui termina o passo a a passo . É só misturar delicadamente a geléia de morando e umas gotas de corante (opcional). Colocar no saco junto com o bico 1M e decorar! Como você já aprendeu aqui.

Agora, se o seu objetivo é fazer meringue buttercream... vamos em frente. Partindo do ponto onde a geleia ainda não havia sido adicionada, ok?!

Buttercream de merengue italiano

Ingredientes: *300g de manteiga sem sal em temperatura ambiente*
Rendimento: 5 xícaras

Modo de preparo: *Com a ainda ligada na velocidade máxima junte aos poucos a manteiga cortada em pedacinhos. Depois que toda a manteiga for incorporada bata por mais uns 2 minutos ou até que a mistura esteja bem firme e aerada. Quando isso acontecer troque a velocidade para baixa e junte a geleia e o corante (se quiser). Passe uma espátula nas beiradas e bata novamente só para dar aquela misturadinha básica. Leve a geladeira por 20 minutos. Coloque no saco de confeitar com o bico 1M e decore fazendo as voltinhas. Você já aprendeu aqui.*
Importantíssimo: Se o sabor a ser adicionado for liquido de ve ser colocado no final do merengue e inicio do buttercream. Se for chocolate derretido frio, geleia e qualquer ingrediente mais robusto vai no final para dar uma batidinha bem de leve e pronto. Ok?!

Sugestões, possíveis problemas e dicas
- Se o creme não quiser juntar? Continua batendo que vai dar certo.
- Se tiver muito mole? Enfia na geladeira por 30 minutos e depois bate de novo.
- Se não quiser de morango, pode ser de baunilha (2 col. De sopa), chocolate (100g de chocolate amargo derretido e resfriado), limão (raspinhas ou gotas de óleo de limão), Café (2 col. De sopa de nescafé diluídas em 1 colher de sopa de água)
- O sabor dessa cobertura parece um chatilly fresco bem levinho. A cobertura pode ser congelada por 1 mês. Para reutilizá-la basta deixar em temperatura ambiente e bater um pouquinho para deixá-la fofinha de novo.

Cupcake de brownie
Rendimento 12 unidades



Ingredientes
- 120g de chocolate amargo picadinho
- 1/2 xícara de manteiga com sal
- 1 e 1/4 de xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 3 ovos
- 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de nozes picadas grosseiramente (pode substituir por macadâmias, amêndoas, pistache, avelã, castanha do pará...)

Modo de preparo
1) Pré aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake.
2) Misture a manteiga com o chocolate e derreta-os em banho maria. Mexa bem até que o chocolate esteja derretidinho e a mistura esteja uniforme.
3) Tire do fogo e a mão, ou na batedeira, misture o açúcar. Bata bem. Junte os ovos um a uma batendo bem após cada adição. Acrescente a baunilha e continue mexendo bem. Por fim junte a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo. Adicione as nozes e mecha delicadamente.
4) Encha 3/4 de cada forminha com a massa e leve para assar por 20-25 minutos. Fazendo o teste do palitinho: o palitinho deve sair com pedacinhos de bolo ainda úmidos. Não seco nem com massa liquida.
5) Retire os bolinhos do forno e deixe descansar na própria forma por 5 minutos. Depois retire-os e os coloque numa grade de resfriamento. Deixe esfriar completamente para colocar a cobertura.



Cupcake de caipirinha
Rendimento 24 unidades

Ingredientes
- 3xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de manteiga com sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras de açúcar

- 4 ovos
- Raspas de 3 limões
- Suco de 3 limões
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1 xícara de leite
- Cachaça e pincel

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 220°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire 2 vezes a farinha e o fermento (reserve). Misture o leite com o suco de limão (reserve).
2) Na batedeira, em velocidade média-alta, bata a manteiga com o açúcar por 2 minutos.
3) Adicione os ovos 1 a 1 batendo em velocidade média por 30 segundos após cada adição. Acrescente as raspinhas e bata por 20 segundos.
4) Junte o leite com limão à massa e bata por mais 30 segundos. Raspe bem as laterais e bata por mais 30 segundos.
5) Acrescente a farinha com fermento e bata por 1 minuto e meio.
6) Preencha 3/4 de cada forminha e leve para assar na grade posicionada no meio do forno.
7) Asse por 5 minutos a 220°C e 10 minutos a 180°C ou até que os cupcakes estejam firmes ao toque.
8) Deixe descansar na assadeira por 5 minutos e depois transfira-os para uma grade de resfriamento.
9) Depois de frio pincele o topo do cupcake com cachaça. Não é para embebedar!!! É só dar uma pincelada. Se for rechear não precisa pincelar cachaça.

Recheio de caipirinha

Ingredientes
- 300g de chocolate branco picado
- 80g de creme de leite fresco
- Raspas de 2 limões
- 25ml de cachaça
Modo de preparo
1) Aqueça o creme de leite. Misture ao chocolate branco e deixe descansar por 5 minutos.
2) Após a pausa mexa vigorosamente até derreter todo o chocolate. Acrescente a cachaça e as raspinhas de limão.
3) Deixe descansar na geladeira por 2 horas. Antes de usar bata na batedeira por 2 minutos em velocidade média. Recheie imediatamente.

Cobertura de Merengue italiano aromatizado de caipirinha

Ingredientes
- 2 claras
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de água
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de sopa de suco de limão (fica a seu critério colocar mais 2 colheres ou, não!)
- 1 colher de sopa de cachaça (fica a seu critério colocar mais 2 colheres ou, não!)
Material: Bico 2C e saco de confeitar
Modo de preparo
1) Junte a água e a 1/2 xícara de açúcar e leve ao fogo baixo até dissolver. Mantenha o fogo baixo e deixe ferver até atingir 115° ou ponto de bala mole. Se você não tiver o termômetro demora uns 10 minutinhos e você pode testar colocando um pouco da

calda em um copo com água fria. Com a ajuda dos dedos faça uma bolinha com a calda que deve ser bem macia.
2) Enquanto isso bata as claras em neve com as 2 colheres de açúcar até obter picos. Bata bem por uns 7 minutos.
3) Ainda com a batedeira ligada adicione a calda de uma só vez batendo em velocidade alta até o merengue esfriar. (5-6 minutos)
4) Acrescente o limão e a cachaça. Bata um pouquinho só para misturar.
***Enfeitinhos:** canudinhos e fatias de limão.*

P.s. Eu fiz do mini e do regular e achei que do mini ficou mais charmosinho e uma boa pedida para uma mesa de café. O sabor de caipirinha é bem presente portanto coma com moderação!

Cupcakes de chocolate com banana

Rende: 10 cupcakes



1 xícara (200g) de açúcar
1 xícara (130g) de farinha
1/3 de xícara (35g) de cacau em pó
3/4 de colher de chá de fermento
3/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 de colher de chá de sal
1 ovo
1/2 xícara de banana amassada bem madura
1/2 xícara (120ml) de água morna
1/4 de xícara (60ml) de leite
1/4 de xícara (60ml) de óleo vegetal
1/2 colher de chá de extrato de baunilha

***1** – Ligue seu forno em 180˚C. Em uma tigela grande, peneire o açúcar, a farinha, o cacau, o fermento, o bicarbonato e o sal, tudo junto.*
***2** – Em outra tigela, bata levemente o ovo. Acrescente a banana amassada, a água morna, o leite, o óleo e a baunilha. Mexa.*
***3** – Misture os ingredientes úmidos aos secos, mexendo bem com uma espátula. A massa fica bem líquida, é normal.*
***4** – Divida a massa entre as forminhas de papel, preenchendo até 3/4 de cada uma. Asse por 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo.*

Buttercream de banana

Rende: cobre 12 cupcakes como na foto
80g de manteiga sem sal
2 xícaras (220g) de açúcar impalpável
3 colheres de sopa de banana amassada bem madura

__1__ – Bata a manteiga por 3 minutos, até que ela fique mais clara.
__2__ – Acrescente o açúcar impalpável e duas colheres de sopa da banana amassada. Bata com cuidado à princípio, para não espirrar tudo pelo ar. Depois acrescente a outra colher de sopa de banana amassada e bata na velocidade média por 2 minutos.

Para essa decoração que eu fiz, é só usar um bico pitanga bem aberto, com vários dentinhos – eu usei o 6B da Mago – e fazer uma estrela em cima do cupcake. Para decorar, cortei rodelas de banana e mergulhei no chocolate temperado.

Cupcakes de veludo negro
Rende: 12 cupcakes



50g de manteiga
3/4 de xícara de açúcar
1 ovo
1/4 de xícara de cacau em pó
1/2 colher de sopa de corante preto líquido
1 colher de chá de extrato de baunilha
1/2 xícara de buttermilk
1 xícara de farinha peneirada
1/4 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 1/2 colher de chá de vinagre branco

__1__ – Ligue seu forno em 180˚C e faça seu buttermilk.
__2__ – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique pálido e fofo. Adicione o ovo e bata mais um pouco.
__3__ – Em uma pequena tigela, misture o corante preto, o cacau e a baunilha, até obter uma pasta. Adicione à mistura de manteiga e açúcar e bata até que fique bem incorporado. Com uma espátula, limpe as paredes da tigela e bata mais um pouco.
__4__ – Alterne a adição do buttermilk e da farinha peneirada, terminando com a farinha.
__5__ – Pare de bater para preparar o vinagre. Em uma pequena tigela, e agindo com rapidez, misture o vinagre e o bicarbonato – ele vai borbulhar – e adicione à massa. Bata no mínimo, para que não espirre para fora. A reação entre o vinagre e o bicarbonato fará com que o corante fique ainda mais forte, além de fazer a massa crescer.
__6__ – Divida a massa entre 12 forminhas e leve ao forno por 22 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada um saia limpo. Quando pronto, espere que esfriem um pouco por 10 minutos na fôrma antes de transferi-los para uma grade de resfriamento.

Cobertura de creamcheese

220g de creamcheese, em temperatura ambiente
110g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
3 xícaras de açúcar impalpável
1/2 de colher de chá de extrato de baunilha branca

***1** – Bata o creamcheese e a manteiga por 3 minutos, até que fique pálido e fofo.*
***2** – Adicione o açúcar impalpável, depois de peneirar, e bata em velocidade baixa inicialmente para que não espirre pela sua cozinha. Depois aumente a velocidade para o médio e deixe bater por mais 3 minutos.*
***3** – Adicione o extrato de baunilha.*
***4** – Confira a consistência e o sabor da cobertura: se achar muito mole, acrescente mais 1/2 xícara de açúcar. Cuidado para não ficar muito doce.*

Cupcakes de chocolate e laranja
Rende 18 cupcakes



1 receita de cupcakes de chocolate
2 1/2 colheres de sopa de raspas de laranja
***1** – Depois de finalizar a preparação da massa, antes de dividir em forminhas, acrescente as raspas de laranja e misture bem.*
***2** – Divida entre as forminhas de papel e leve ao forno por 22 minutos. Estão prontos quando um palito inserido no meio de cada um deles sair limpo. Transfira-os para uma grade de resfriamento até o momento de recheá-los.*

***Creme de laranja, ou orange curd** .*
Rende: 1 1/2 xícara, o suficiente para rechear aproximadamente 25 cupcakes

55g de manteiga
1/2 xícara de açúcar
1 ovo
1 gema
1/6 de xícara de suco de laranja lima, coado
1 colher de sopa de suco de limão siciliano
1 gota de corante laranja

***1** – Bata a manteiga e o açúcar por aproximadamente 2 minutos.*
***2** – Acrescente o ovo e a gema, um de cada vez, e depois o suco de laranja e o de limão. Bata até incorporar.*
***3** – Leve ao fogo médio, mexendo sempre com uma espátula. Quando não aparentar mais ter talhado, aumente o fogo ligeiramente e cozinhe, sem parar de mexer. Finja que é um brigadeiro!*
***4** – A mistura vai engrossar bastante. Meça a temperatura com um termômetro: quando chegar a 75˚C, pode tirar do fogo! Para quem não tem um, isso leva aproximadamente 3 minutos a partir do momento em que a mistura deixou de parecer talhada.*
***5** – Transfira para uma tigela e adicione o corante laranja. Misture bem e, então, cubra com papel plástico. Ele deve encostar em cima da superfície do creme, para evitar a formação de uma película enquanto ele esfria.*
***6** – Leve à geladeira até que fique completamente frio, quando estará pronto para ser o recheio dos seus cupcakes!*

Buttercream (com gosto de sorvete!) de chocolate
230g de manteiga sem sal
140g de chocolate meio amargo derretido, à 36˚C
3 1/2 xícaras (400g) de açúcar impalpável, peneirado
1 1/2 colher de sopa de leite integral
uma pitada de sal

***1** – Em uma batedeira fixa, bata a manteiga por 7 minutos na velocidade média. Pare na metade para limpar as paredes da tigela, assegurando que tudo seja misturado. A manteiga vai mudar de cor e ficar pálida, quase bege, e fofinha.*
***2** – Pare a batedeira e acrescente o chocolate derretido. Bata por mais 2 minutos, até bem incorporado.*
***2** – Adicione todo o açúcar e a pitada de sal de uma vez. Bata lentamente a princípio – ou o açúcar vai voar na sua cozinha toda! – e depois sem parar por 6 minutos. Quanto ao leite, coloque 1 colher primeiro e cheque a consistência. Se estiver boa o suficiente para espalhar com uma espátula, não precisa adicionar o resto do leite.*

***Cupcakes de abóbora**.*
Rende: 12 cupcakes ou mais



1 1/4 xícaras de farinha
1/2 colher de chá de canela em pó
1/8 colher de chá de noz moscada em pó
1 colher de chá de fermento em pó
3/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 colher de chá de sal
3/4 de xícara (400g) de purê de abóbora
1/2 xícara de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
1/4 de xícara e 2 colheres de sopa (85g) de manteiga sem sal
3/4 de xícara e 2 colheres de sopa de açúcar
1 ovo
1 gema

***1** – Ligue o seu forno em 180˚C. Em uma tigela, peneire a farinha, todos os temperos, o fermento, o bicarbonato e o sal. Em outra tigela, misture o purê de abóbora com o leite e a baunilha, até que fique uniforme.*
***2** – Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique pálido e fofo. Adicione o ovo e a gema e bata até incorporar.*
***3** – Alterne a adição dos ingredientes secos e úmidos, terminando com os secos. Bata somente até incorporar tudo, não mais que isso!*
***4** – Divida a massa entre 12 forminhas e leve ao forno por 21 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo. Transfira para uma grade de resfriamento enquanto prepara a cobertura.*

Cobertura de creamcheese
Rende: 20 cupcakes com a voltinha da foto

200g de manteiga sem sal
Uma pitada de sal
2 xícaras de açúcar impalpável
1 colher de chá de extrato de baunilha
220g de creamcheese, em temperatura ambiente

***1** – Corte o creamcheese em pequenos pedaços, do tamanho de uma colher de chá. Em uma tigela, peneire o açúcar impalpável.*
***2** – Bata a manteiga por 2 minutos, até que esteja bem lisa e uniforme. Adicione o sal e todo o açúcar. Bata novamente, em velocidade baixa, até incorporar o açúcar, ou ele vai espirrar na cozinha toda. Quando incorporar, aumente a velocidade para o médio e bata por 2 minutos.*
***3** – Adicione os pedaços de creamcheese, um de cada vez, batendo entre cada adição. Não bata demais, somente o suficiente para misturar o creamcheese. Se você bater demais, a cobertura vai começar a separar.*
***4** – Prove a cobertura: se achar pouco doce, acrescente mais açúcar peneirado, aos poucos.*
***5** – Leve à geladeira por alguns minutos, enquanto você prepara o saco de confeitar, lava a louça que já está ali, essas coisas. Depois de uns 8 minutos, retire da geladeira e misture com uma espátula. Decore os cupcakes como preferir.*

Cupcakes de cenoura
Rende: 12 cupcakes



3/4 de xícara de farinha integral
1/2 xícara de farinha de trigo comum
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 de colher de chá de sal
1/8 de colher de chá de canela
1/4 de colher de chá de noz moscada
1/4 de xícara de óleo (soja, girassol ou canola)
3/4 de xícara de açúcar mascavo
2 ovos
1/2 xícara de purê de maçã
1/2 de colher de chá de baunilha
1 1/2 xícaras de cenoura ralada bem fina (+ou- 3 cenouras médias)
1/4 de xícara de nozes picadas

***1** – Ligue o forno em 180˚C. Em uma tigela grande, peneire as duas farinhas, o bicarbonato, o sal, a canela e a noz moscada.*

***2** – Em outra tigela menor, bata os ovos com um batedor de mão e misture o óleo e o açúcar em seguida. Quando estiver bem homogêneo, acrescente o purê, a baunilha e as cenouras raladas.*
***3** – Adicione a mistura aos ingredientes secos, mexendo com uma espátula somente até tudo ser incorporado.*
***4** – Acrescente as nozes picadas.*
***5** – Separe em 12 forminhas de papel e leve ao forno por 20 minutos. Eles estarão prontos quando um palito inserido no meio de cada um sair limpo.*

Cobertura de creamcheese
120g de creamcheese em temperatura ambiente
3/4 de xícara de açúcar de confeiteiro
1/2 colher de chá de raspas bem finas de limão

***1** – Na batedeira, bata o creamcheese por uns 2 minutos, para que ele fique bem fofo.*
***2** – Acrescente o açúcar e as raspas de limão. Bata até que fique cremoso, aproximadamente 4 minutos.*
A cobertura de creamcheese é bem mole quando acabou de ser feita. Ela seca e endurece conforme fica em contato com o ar. Com ela, sempre prefiro decorar de maneira simples, já que as famosas voltinhas não seguram bem. Coloco no saco de confeitar com um bico redondo simples. Você sempre pode acrescentar mais açúcar de confeiteiro – de 1/2 em 1/2 xícara – para que ela fique mais consistente, mas saiba que vai adoçar ainda mais a cobertura e pode ficar bem enjoado.

Cupcake de amendoas e marshmallow
Rendimento 18 cupcakes



Ingredientes
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de amêndoas (branquinha, please! Eu já ví por aí uma farinha moída com casca e tudo! Aí, não! Parece até que o bicho preguiça parou na cozinha e pediu um café! A farinha com casca é mais fibrosa e serve para outras receitas não essa.)
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 3/4 de xícara de leite acrescido de 1 colher de limão (buttermilk)
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1/4 de xícara de amaretto

Modo de preparo
***1)** Pré-aqueça o forno a 180°C. Posicione a grade no meio do forno. Coloque as forminhas de papel na assadeira do cupcake. Misture bem a farinha de amêndoas, a farinha de trigo, o sal, o bicarbonato e o fermento. Reserve*
***2)** Em uma tigela de batedeira misture a manteiga e o açúcar. Bata em velocidade média-alta por 2 minutos ou até que a manteiga esteja clarinha e fofinha.*

3) *Diminua a velocidade da batedeira para baixa e acrescente os ovos um a um batendo por 40 segundos após cada adição.*
4) *Misture o leite, a baunilha e a mistura de amêndoas alternadamente em três partes. Bata por 30 segundos após cada adição. Raspe as laterais e bata por 30 segundos.*
5) *Adicione a baunilha e o licor e bata por mais 30 segundos em velocidade média-alta.*
6) *Encha 3/4 de cada forminha e leve para assar no forno. Asse por 20 minutos ou até que esteja douradinho por cima ou até fazer o truque do palitinho limpo. Deixe o cupcake esfriar na própria forma por 5 minutos e depois transfira-os para uma grade para que resfriem completamente.*

Cobertura de Marshmallow

Ingredientes
- 3 claras
- 2/3 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de água
- 1 colher de sopa de mãe de glucose de milho transparente
- 2 colheres de açúcar
- 2 colheres extrato de baunilha
- 30g de chocolate meio amargo
- Material: Termomêtro de calda, saco de confeitar, bico 1M da Wilton.

Modo de preparo
1) Junte a água, a glucose e os 2/3 de xícara de açúcar e leve ao fogo baixo até dissolver. Mantenha o fogo baixo e deixe ferver até atingir 120° ou ponto de bala firme. Se você não tiver o termômetro demora uns 10 minutinhos e você pode testar colocando um pouco da calda em um copo com água fria. Com a ajuda dos dedos faça uma bolinha com a calda que deve ser bem firme.
2) Enquanto isso bata as claras em neve com as 2 colheres de açúcar até obter picos. Bata bem por uns 7 minutos.
3) Ainda com a batedeira ligada adicione a calda de uma só vez batendo em velocidade alta até o merengue esfriar (uns 7 minutos aproximadamente).
4) Acrescente a baunilha. Bata um pouquinho só para misturar.
5) Coloque o bico no saco, derreta o chocolate e "besunte" as laterais do saco com o chocolate derretido. Preencha o meinho do saco com merengue e decore os cups fazendo voltinhas.

Metadinha da maldade
Para ajudar na maldade devo dizer que o chocolate endurece e forma uma fina casquinha em volta do marshmallow. Fica uma coisa de louco! Bonzão!!!



Fazendo a farinha de amêndoas
Como muitas pessoas estão com dificuldade de achar a bendita farinha aqui vai uma receita que é bem fácil de como fazer a farinha de amêndoas. Eu não compro a farinha pronta eu faço desse jeitinho:

***Passo 1**: Ferva as amêndoas em água por cerca de 3 minutos. Depois escorra, passe por água corrente fria e retire a pele. A pele vai ficar bem soltinha e fácil de tirar.*
***Passo 2**: Coloque as amêndoas "peladonas" numa assadeira forrada com papel manteiga, ou silpat e leve ao forno baixo 160°C (pré-aquecido, please) por 5 minutos aprox. para que sequem mas **sem dourar**. Retire do forno e deixe esfriar*
***Passo 3**: Depois de frias, triture-as no processador, ou no liquidificador pulsando umas 3 vezes. Todo cuidado é pouco nessa hora pois se muito batida ao invés de farinha de amêndoas você terá uma pasta de amêndoas (caminho que leva ao marzipã). Agora a farinha está prontinha você pode usá-la em seguida ou guardá-la em um pote bem fechado por até 1 mês*

Cupcake de fubá com goiabada

Rendimento 20 cupcakes



Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de fubá
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 xícaras de goiabada cascão cortadas em cubinhos (enfarinhe para não grudar uma goiabada na outra e leve ao freezer por 30 minutos)

Modo de preparo

1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake.
2) No copo do liquidificador misture os ovos e o óleo até formar um creminho. Adicione o açúcar, o leite e liquidifique bem. Junte o fubá e a farinha e pulse umas 3 vezes apenas para misturar a massa. Acrescente o fermento e pulse uma vez.
3) Preencha 3/4 de cada forminha de papel com a massa. Salpique a goiabada por cima e se quiser afunde um pouquinho com a ajuda de um palito. Leve para assar por 20 minutos. Os bolinhos estarão prontos quando estiverem firmes ao toque ou faça o truque do palito.
4) Tire do forno e deixe descansar na assadeira por 5 minutos. Depois transfira os bolinhos para uma grade de resfriamento.
5) Peneire açúcar impalpável por cima dos cupcakes e enfeite com finas fatias de goiabada cortada com cortadores.

Dicas

1) Se quiser pode subtrair a goiabada e acrescentar Kümmel ou erva doce ou coco ou queijo minas curado...
2) Eu testei duas goiabadas a cascão e a goiabada comum do supermercado (que eu pensava que iria derreter). Mas não... todas ficaram lindas. Notei que a do supermercado flutua mais na massa do que a cascão que pesou e desceu.

P.s. *Hoje eu assisti "Cassino do Chacrinha" no Viva.... esse canal vai me matar qualquer dia desses!!! Rí muito!!!! Liguei pra minha mãe na hora! Ela também amou ver aquela cafonada! Muito legal!!! Hahahahaha...*
Metade da maldade



Cupcake de banana, castanhas e cacau
Ingredientes

- 1/4 de xícara de óleo de canola, milho ou girassol
- 2 ovos (se você for vegetariana substitua por 1/4 de xícara de água)
- 4 bananas d'água (nanica) (pode substituir por 2 xícaras de maça sem casca)
- 1 xícara de açúcar mascavo orgânico bem apertadinho na xícara
- 3 colheres de sopa de cacau em pó orgânico
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha
- 3/4 de xícara de farinha de quinoa orgânica
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara de passas (opcional)
- 1/2 xícara de nozes picadinhas
- 1/2 xícara de castanha do pará

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake.
2) Em uma tigela misture a quinua, o fermento, o bicarbonato, as nozes, a castanha e as passas. Reserve.
3) No copo do liquidificador misture os ovos e o óleo. Bata bem até que vire um creme.
4) Junte a banana e bata até que formar um creme homogeneo. Acrescente o açúcar mascavo, o cacau e a baunilha. Bata bem.
5) Deite a mistura de banana sobre os ingredientes secos e com o auxílio de uma espátula misture-os bem.
6) Encha 3/4 da forminha de papel e leve para assar na grade do meio do forno por 20 minutos ou até estar firme ao toque.
7) Retire do forno e deixe o cupcake descansando na própria forma por 5 minutos. Depois transfira-os para uma grade de resfriamento.
Congelamento: Pode ser congelado, sem cobertura, por até 3 meses.

Momento maldade! Textura do cupcake após uma mordidinha básica!



Cobertura
A cobertura é opcionalérrima você pode apenas polvilhar uma canelinha e mandar ver! Mas se quiser fazer algo mais "chic" para dar um up no cup natureba essa cobertura de caramelo de açúcar mascavo crocante é uma delícia!

Caramelo de açúcar mascavo

Ingredientes
- 1 xícara de açúcar mascavo orgânico
- 1/4 de xícara de creme de leite UHT (para os vegetarianos: substituam por água)
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1/2 xícara de castanha do pará picada

Modo de preparo
1) Em um panela de fundo grosso misture o açúcar mascavo com o creme de leite. Leve ao fogo baixo mexendo bem até derreter o açúcar mascavo. Faça um teste pingando uma gota em cima da bancada deve ficar melequento e cristalizar quando esfriar.
2) Junte a castanha e as nozes picadinhas. Cubra imediatamente os cupcakes. Use uma colher para ajudar. Cuidado para não queimar a mão!!!
Você pode só fazer a calda de caramelo e colocar as nozes por cima do cupcake como fiz aqui...



Cupcake de Baunilha
Rendimento 16 cupcakes.



Ingredientes
- 2 ovos
- 2/3 de xícara de creme de leite fresco misturado com 1 colher de sobremesa de limão (sour cream)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa maisena
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de sobremesa de fermento
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de manteiga sem sal (a receita pede 1 e 1/2 mas só tinha uma xícara e foi 1 mesmo!)
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as forminhas de papel na assadeira. Peneire a farinha de trigo com a maisena 2 vezes.
2) Misture os ovos, a baunilha e 3 colheres de sopa de sour cream. Bata levemente até que os ingredientes estejam misturados. Reserve.
3) Na batedeira usando o batedor de folha e em velocidade baixa misture todos os ingredientes secos por 30 segundos (aconselho a cobrir a batedeira com um pano de prato para evitar que o pozinho espalhe). Acrescente a manteiga e o sour cream e bata por mais 30 segundos para misturar bem, passe uma espátula nas laterais e bata por 1 minuto e meio em velocidade média alta. Junte o restante a mistura de ovos e bata por mais 2 minutos. Rape as laterais e o fundo do bowl e bata por mais 30 segundos.
4) Preencha 2/3 das forminhas e leve para assar na grade do meio no meio do forno. (O livro fala para colocar na mais baixa mas eu não tive sucesso fazendo isso). O cupcake estará bom quando enfiar um palito e sair limpinho ou quando o seu sexto sentido indicar.
5) Retire do forno e deixe esfriar na própria forminha por 3 minutos. Transfira logo depois para uma grade deixando-os resfriarem completamente.
Confesso que quando lí a receita e esse modo diferente de fazer fiquei muito cabreira pensando (esse trem não vai dar certo!) mas o resultado foi surpreendente!



Recheio
Para rechear, só a minha parte, os cupcakes de baunilha eu fiz meia receita de lemon curd da Patrícia do Technicolor Kitchen. E usei as claras para fazer um merengue.

Cobertura de Merengue Italiano
Ingredientes

- 2 claras
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de água
- 2 colheres de açúcar
- 2 colheres de suco de limão
- raspinhas de limão

Modo de preparo
1) Junte a água e a 1/2 xícara de açúcar e leve ao fogo baixo até dissolver. Mantenha o fogo baixo e deixe ferver até atingir 110° ou ponto de bala mole. Se você não tiver o termômetro demora uns 10 minutinhos e você pode testar colocando um pouco da calda em um copo com água fria. Com a ajuda dos dedos faça uma bolinha com a calda que deve ser bem macia.
2) Enquanto isso bata as claras em neve com as 2 colheres de açúcar até obter picos. Bata bem por uns 7 minutos.
3) Ainda com a batedeira ligada adicione a calda de uma só vez batendo em velocidade alta até o merengue esfriar.
4) Acrescente o limão e as raspinhas. Bata um pouquinho só para misturar.

Montagem
Esperei esfriar, cortei o miolinho e recheei os cupcakes. Com a ajuda do bico 2C da wilton fiz as voltinhas e depois queimei com o maçarico. Você pode obter um resultado parecido deixando os cupcakes por 3 minutos sob o grill bem quente.

Cupcake de champagne perfumado com agua de rosas
Rendimento 12 unidades.



Ingredientes
- 1/2 xícara de manteiga com sal em temperatura ambiente
- 2/3 de xícara de açúcar
- 3 ovos
- raspinhas de 1/2 limão siciliano
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1/4 de xícara de champagne em temperatura ambiente

Modo de preparo
1) Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque as forminhas de papel na assadeira de cupcake. Peneire a farinha de trigo junto com o fermento duas vezes.
2) Em uma tigela de batedeira misture a manteiga com o açúcar. Bata em velocidade média por 2 minutos.
3) Adicione os ovos 1 a 1 batendo por 30 segundos após cada adição. acrescente as raspinhas e bata por 20 segundos.
4) Junte o champagne a massa e bata por 30 segundos. Raspe bem as laterais e bata por mais 30 segundos.
5) Acrescente a farinha e bata por 1 minuto e meio.
6) Preencha 3/4 de cada forminha e leve para assar na grade posicionada no meio do forno.
7) Asse por 15 minutos ou até que os cupcakes estejam firmes ao toque.
8) Deixe descansar na assadeira por 5 minutos e depois transfira-os para uma grade de resfriamento.

Recheio de champagne
- 300g de chocolate branco picado
- 60g de creme de leite fresco
- 60ml de champagne em temperatura ambiente

Modo de preparo
1) Aqueça o creme de leite. Misture ao chocolate branco e deixe descansar por 5 minutos.
2) Após a pausa mexa vigorosamente até derreter todo o chocolate. Acrescente a champagne.
3) Deixe descansar na geladeira por 2 horas. Antes de usar bata na batedeira por 2 minutos em velocidade média. recheie imediatamente.

Cobertura de Merengue italiano perfumado com água de rosas

Ingredientes
- 2 claras
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de água
- 2 colheres de açúcar abaunilhado
- 1 colher de café de suco de limão
- 1 colher de sopa de água de rosas
Material: Bico 2C e saco de confeitar
Modo de preparo
1) Junte a água e a 1/2 xícara de açúcar e leve ao fogo baixo até dissolver. Mantenha o fogo baixo e deixe ferver até atingir 110° ou ponto de bala mole. Se você não tiver o termômetro demora uns 10 minutinhos e você pode testar colocando um pouco da calda em um copo com água fria. Com a ajuda dos dedos faça uma bolinha com a calda que deve ser bem macia.
2) Enquanto isso bata as claras em neve com as 2 colheres de açúcar até obter picos. Bata bem por uns 7 minutos.
3) Ainda com a batedeira ligada adicione a calda de uma só vez batendo em velocidade alta até o merengue esfriar.
4) Acrescente o limão e a água de rosas. Bata um pouquinho só para misturar.



Pétalas de rosas glaçadas
Ingredientes
- clara de 1 ovo
- açúcar abaunilhado
- pétalas de rosas comestíveis (a que você compra na floricultura provavelmente não é!)
- pincel

Modo de preparo*: Bata levemente as claras, pincele as pétalas e passe no açúcar. Deixe secar por 24 horas em cima de papel manteiga ou papel toalha. Agora é só guardar em local seco e fresco. Duram 15 dias. As rosas glaçadas derretem na boca! São uma delícia! Já pensou que luxinho colocar uma cestinha cheia de pétalas comestíveis para seus convivas no ano novo?!*

Cupcake de Yakult
Rende: *20 cupcakes*

.1 ½ xícara de açúcar.
.1 xícara de maiosene.
.1 colher de sopa de essÇencia de baunilha.
.2 ½ xícara de farinha de trigo.
.1 colher de chá de bicarbonato de sódio.
.2 colheres de chá de fermento em pó.

.1 colher de chá de malte (opcional) para dar gosto de caramelo.
.1 ½ xpicara de leite.
.5 garrafinhas de yakult ou mais.

Misture a maionese, a baunilha e o açúcar, mexa bem até que o açúcar estiver dissolvido. Á parte, misture o ingredientes secos e adicione um terço dele á misture da maionese. Adicione metade do leite. Alterne os secos e o leite até misturar tudo. Assar em forno pré aquecido até passar no teste do palito.



Cupcake trufa de chocolate
Rende: 24 cupcakes.

. 2 xícaras de açúcar granulado.
.2 colheres de chá de extrato de baunilha.
.2 ovos.
.1 xícara de leite integral.
.1/2 xícara de óleo.
.1 ¾ xícara defarinha de trigo.
.1 xícara de chocolate em pó.
.1 ½ colher de chá de fermento.
.1 ½ de bicarbonato de sódio.
.1 colher de chá de sal.
1 xícara de café quente.

Ganache
.2/3 de xícara de leite fresco.
. 2 xícaras de gotas de chocolate.
.1 colher de sopa de licor de cacau.

Cobertura
.2xícaras de manteiga sem sal.
.4 xícaras de açúcar de confeiteiro.
.2 colheres de chá de extrato de baunilha.
.1 xícara de chocolate em pó.
.1/2 xícara de chantily da caixa ou creme de leite fresco.

Pré aqueça o forno a 180C, em uma tigela misture o açúcar, a baunilha e os ovos e bata até ficar homogêneo. Em velocidade baixa misture o leite e o oleo até misturar bem.Em uma outra tigela misture o sal, o fermento, a farinha, o chocolate e o bicarbonato. Misture os secos a mistura de ovos e bata até ficar bem lisa (2 minutos). Desligue, misture o café e bata até misturar. Leve ao forno e asse.
Para a ganache, adicione o creme de leite fervido as gotas de chocolate e mexa delicadamente até que esteja bem derretido.

Para fazer a cobertura bata a manteiga em velocidade alto até que fique bem fofa, adicione uma xícara de açúcar por vez até que fique bem misturado. Acrescente a baunilha e bata bem. Adicione o chocolate em pó e bata até ficar homogêneo, em seguida, em velocidade baixa, adicione o creme de leite ou chantily e bata em velocidade média alta por mais 3 minutos.
Recheie e decore os cupcakes,



Cupcake de Maçã Caramelada
Rende: *24 cupcakes*



.2 xícaras de açúcar.
.2 ovos grandes.
.1/2 xícara de manteiga sem sal derretida.
.2 xícaras de farinha de trigo.
.2 colheres de chá de extrato de baunilha.
.2 colheres de chá de canela em pó.
.1 colher de chá de bicarbonato.
.1 colher de chá de fermento.
.1 colher de cha de sal.
.4 maçãs sem casca e sem sementes picadas.

Cobertura de Cream Cheese de Baunilha.
.1 xícara de manteiga sem sal.
.1 pote de cream cheese(225g)
.1 colher de sopa de pasta de baunilha.
,4 xícaras de açúcar de confeiteiro.
.1/2 colher de chá de sal.

Preparo

Pré-aquela o forno em 180 graus e arrume as forminhas na assadeira.
Leve à batedeira em velocidade baixa o açúcar, ovos, manteiga e a baunilha até bem misturado.
À parte, misture a farinha, canela, fermento e bicarbonato.
Junte à mistura da manteiga em velocidade baixa.
Acrescente as maçãs e mexa.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.

Cobertura

Bata a manteiga, o cream cheese e a baunilha até ficar homogêneo.
Acrescente o açúcar e o sal aos poucos até bem misturado e fofo.

Cupcake de Framboesa com Buttercream de Champanhe
Rende: *18 cupcakes*



Ingredientes
2 1/3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3/4 colher (chá) de sal fino
1 11/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo de canola
2 ovos
1 1/2 xícara de leite integral
1/2 colher (chá) de extrato/essência de framboesa
2 colheres (sopa) de polpa/purê de framboesa

Buttercream de champanhe
2 xícaras de manteiga sem sal
6 xícaras de açúcar de confeiteiro
4 colheres (sopa) de champanhe ou 1 colher (sopa) de essência de champanhe

Preparo
Pré-aqueça o forno e prepare as forminhas na assadeira.
Peneire a farilha, o fermento, o sal e o açúcar e bata em velocidade baixa por 30 segundos.
Adicione os ovos, o leite, a framboesa (polpa e essência) e o óleo batendo por 1 minuto.
Raspe as paredes e continue batendo em velocidade média por 2 minutos.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.
Bata a manteiga até ficar bem cremosa.
Adicione o açúcar e o champanhe até misturar bem e ficar leve e cremoso.

Cupcakes de Chocolate e Amendoim
Rende: 42 Cupcakes

2 2/3 xícaras de farinha de trigo
2 2/3 xícaras de açúcar
1 1/3 xícaras de chocolate em pó
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

2 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
7 gemas
3 claras
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 xícara de água
1 colher (chá) extrato de baunilha



Cobertura
1/2 xícara de de manteiga sem sal
450g de cream cheese
1 1/2 xícara de manteiga de amendoim
6 xícaras de açúcar de confeiteiro
2 colheres (chá) de extrato de baunilha

Ganache
3/4 xícara de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de manteiga
250g de gotas de chocolate

Preparo
Pré-aqueça o forno em 180 graus e prepare as forminhas.
Peneire a farinha, açúcar, o chocolate, o bicarbonato, o fermento e o sal e bata na batedeira por 30 segundos.
Em uma outra tigela, combine as gemas, as claras, o leite, o óleo, a água e a baunilha.
Misture com os ingredientes secos em 3 etapas misturando e batendo bem a cada adição.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.
Bata a manteiga e o cream cheese por 2 minutos até ficar fofo e homogêneo.
Raspe as paredes da tigela e adicione a manteiga de amendoim.
Depois de bem misturado acrescente o açúcar e a baunilha. Bata até ficar bem homogêneo.
Leve ao microondas o creme de leite e a manteiga por 1 ou 2 minutos até comece a borbulhar.
Adicione as gotas de chocoalte e deixe descansar por 1 minuto.
Mexa constantemente até que fique escuro, grosso e cremoso.
Espere esfriar antes de usar.

Cupcakes de Canela com Biscoito
Rendimento: *24*

3 1/4 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3/4 colher (chá) de sal
1/2 xícara de biscoito em migalhas

1/2 xícara de açúcar mascavo ou demerara
1/4 de xícara de manteiga sem sal derretida
1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 1/2 xícara de açúcar
5 ovos grandes, claras e gemas separadas (usaremos apenas 3 claras)
2 colheres (chá) de extrato de baunilha
2 1/2 colheres (sopa) canela em pó
1 1/3 xícara de leite



Buttercream de canela com biscoito

1/2 xícara de migalhas de biscoito
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/4 xícara de manteiga sem sal derretida
1 embalagem de cream cheese (225g)
1/2 xícara de manteiga sem sal
1 colher (chá) extrato de baunilha
1 colher (sopa) de canela em pó
1/2 colher (chá) de sal
2 xícaras de açúcar de confeiteiro
Migalhas de biscoito para enfeitar
Biscoito para enfeitar
Canela para enfeitar

Preparo

Pré-aqueça o forno e prepare as forminhas na assadeira.
Peneire a farinha, o fermento e o sal, reserve.
Misture o biscoito, açúcar mascavo em uma tigela e derrame a manteiga derretida, misture bem e reserve.
Na batedeira, bata a manteiga até ficar cremoso. Gradualmente, adicione o açúcar até ficar fofo.
Reduza a velocidade e adicione as 5 gemas uma a uma.
Acrescente a baunilha e a canela.
Em velocidade baixa, adicione 1/3 da mistura da farinha e metade do leite. Prossiga alternando até despejar tudo. Bata somente o suficiente para ficar homogêneo.
Bata as 3 claras em neve e misture à massa.
Adicione a mistura de biscoito com manteiga e açúcar à massa.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.

Cobertura

Misture as migalhas de biscoito com o açúcar mascavo e acrescente a manteiga derretida. Reserve.
Na batedeira, bata o cream cheese e a manteiga até ficar fofo.
Adicione a baunilha, a canela e o sal.
Reduza a velocidade e adicione o açúcar até bem homogêneo.
Aumente a velocidade até que fique leve e cremoso por uns 3 minutos.

Adicione a mistura de biscoito.
Decore os cupcakes.

Cupcake de Chá Verde
Rendimento: *24*



Ingredientes

2 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 1/4 xícaras de açúcar
3 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
3 colheres (sopa) pó de chá verde
2 colheres (chá) de extrato/essência de amêndoas
2 ovos

Cobertura
3/4 de xícara de manteiga sem sal
1 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro
2 colheres (sopa) de leite
1 colher (sopa) de pó de chá verde

Preparo
Pré-aqueça o forno em 180 graus.
Misture o trigo, o açúcar, o fermento e o sal.
À parte, misture bem o leite com o óleo e junte à mistura seca.
Bata por dois minutos em velocidade média.
Adicione o pó de chá verde, o extrato de amêndoas e ovos.
Bata por mais dois minutos.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.
Bata a manteiga com 1/3 da quantidade de açúcar até ficar homogêneo.
Adicione o resto de açúcar, 1/3 por vez.
Adicione o leite e o pó de chá verde e bata até ficar leve e fofo.

Cupcake de Maracujá com Merengue Suíco
Rendimento: *24*

Ingredientes

3 ovos
1 xícara de suco de maracujá natural (peneirada e sem água)
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Calda
2 maracujás (polpa com semente)
1 xícara de açúcar

Merengue suíço

4 claras
1 xícara de açúcar

Preparo

Bolo:
Pré-aqueça o forno (temperatura baixa).
No liquidificador bata por 3 minutos: os ovos, o suco de maracujá e o óleo.
Depois misture com uma colher o açúcar, farinha de trigo e o fermento peneirados.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.

Calda:
Leve ao fogo o açúcar e a polpa até o açúcar derreter e virar uma calda.
Reserve.

Merengue suíço
Leve ao fogo MUITO baixo (ou banho maria) as claras e o açúcar.
Mexa bem até que o açúcar derreta.
Leve diretamente a uma batedeira e bata por 10 minutos até criar picos e ficar bem firme.



Montagem
Ponha o merengue em cima dos cupcakes (com colher ou com saco de confeitar).
Jogue a calda por cima dos cupcakes.

Cupcake de Caramelo Salgado
Rendimento: *12*

Ingredientes
1 e1/4 xícara de farinha de trigo
3/4 colher (chá) de fermento em pó (pouco mais da metade da 1/2 colher)
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de açúcar cristal/granulado/refinado
1/2 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
2 ovos
1 colher (chá) de extrato de baunilha

1/2 xícara de leite integral



Cobertura
1/2 xícara de manteiga com sal
1 xícara de açúcar mascavo
1/3 xícara de creme de chantily (sem bater)
1/2 colher (chá) de sal
3 a 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
Mais sal se necessário

Preparo
Pré-aqueça o forno em 180° e prepare as forminhas.
Em uma bacia, peneire a farinha, o fermento e o sal. Reserve
Em uma tigela, bata a manteiga com os dois tipos de açúcar até que fique fofo.
Adicione os ovos um a um e então a baunilha.
Acrescente lentamente os secos, batendo em velocidade baixa.
Desligue a batedeira e junte o leite, mexendo com delicadeza.
Despeje nas forminhas e leve ao forno.

Cobertura
Derreta a manteiga em uma panela pequena.
Acrescente o creme de chantily e o açúcara e mexa até que o açúcar dissolva completamente.
Adicione o sal.
Deixe ferver por 3 minutos somente. Reserve e deixe esfriar por 15 minutos.
Quando estiver frio, leve à batedeira em velocidade média com 1 xícara de açúcar de confeiteiro.
Vá acrescentando mais xícaras até chegar na consistência desejada.
Acrescente mais sal se necessário.

Notas
A cobertura resiste por 5 dias em pote fechado e em ambiente refrigerado.