TAMANHO DO TEXTO A- A+

27/06/2015 08h09 - POR REDAÇÃO GLAMOUR

Festa junina com saúde e estilo? Aposte no cupcake de coco com tapioca e canela sem glúten e lactose

Que tal levar o paladar dos doces típicos pros cupcakes, hein? Eles dão charme a qualquer produção, hein! Então, invista na receita da chef Marlene Percílio, da MP Tortas Boutique

Tweet Pin it Assine já!



Arraiá estilizado com mini bolinhos cheios de sabor (Foto: Divulgação)

Cupcake de coco com tapioca (sem glúten e lactose) com calda de canela

Ingredientes: (10 a 12 unidades)

4 ovos
100 g de creme vegetal
300 g de açúcar
250 g de creme de arroz
50 g de amido de milho
300 ml de leite de coco (ou leite de soja, se preferir)
10 g de fermento em pó

Modo de preparo:

*Na batedeira, misture o creme vegetal com o açúcar. Acrescente as gemas. As claras devem ser batidas separadamente

*Em seguida, vá colocando nessa massa, alternadamente, a mistura de amido de milho com creme de arroz e o leite de coco. Adicionar as claras em neve, sem bater. Por fim, coloque o fermento

*Depois de tudo batido, leve para assar a 180ºC, por 25 minutos, em formas próprias para cupcakes. Regar os bolinhos

Ingredientes pra calda de canela:

100 de açúcar cristal
20 g de canela em pau
Ferver por 15 minutos

Ingredientes pra cobertura de tapioca:

500 g de tapioca
350 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar
5 g de sal
1,5 litros de água

Modo de preparo:

Misturar em um recipiente os ingredientes secos. Bater no liquidificador o coco fresco e parte da água. Juntar à mistura anterior e adicionar água até formar um a pasta. Modelar em formas e gelar.