

**Mini cupcakes com fitas de coco FRES – COCO**

**Ingrediente:**

100g de margarina  
4 ovos  
1 xícara de açúcar refinado  
2 xícaras de farinha de trigo com fermento  
100ml de leite de coco

**Preparo:**

Bater as claras em neve reservar, bater a margarina com o açúcar, juntar as gemas e bater bem, acrescentar a farinha de trigo com o fermento e o leite de coco e bater por último as claras em neve.

Coloque as forminhas de papel dentro das formas de alumínio para cupcakes ou empada e coloque a massa, leve para assar em forno médio.

**Calda para rosas de fita de coco Fres – coco**

**Ingredientes:** 1 xícara de açúcar granulado e 1 xícara de água.

**Preparo:** misturar os ingredientes, leve ao fogo, mexer só para derreter o açúcar, deixe ferver até começar a borbulhar mais ou menos 3 minutos, colocar as fitas de coco Fres - Coco misturar e levar sem mexer muito para não açucarar por 1 minuto, tirar com o garfo, escorrer a calda e modelar as rosas.

**Decorar com fitas de coco Fres - Coco**