

CURSO DE CUPCAKES



17 de Novembro de 2014

CUPCAKES DE FRUTAS CRISTALIZADAS

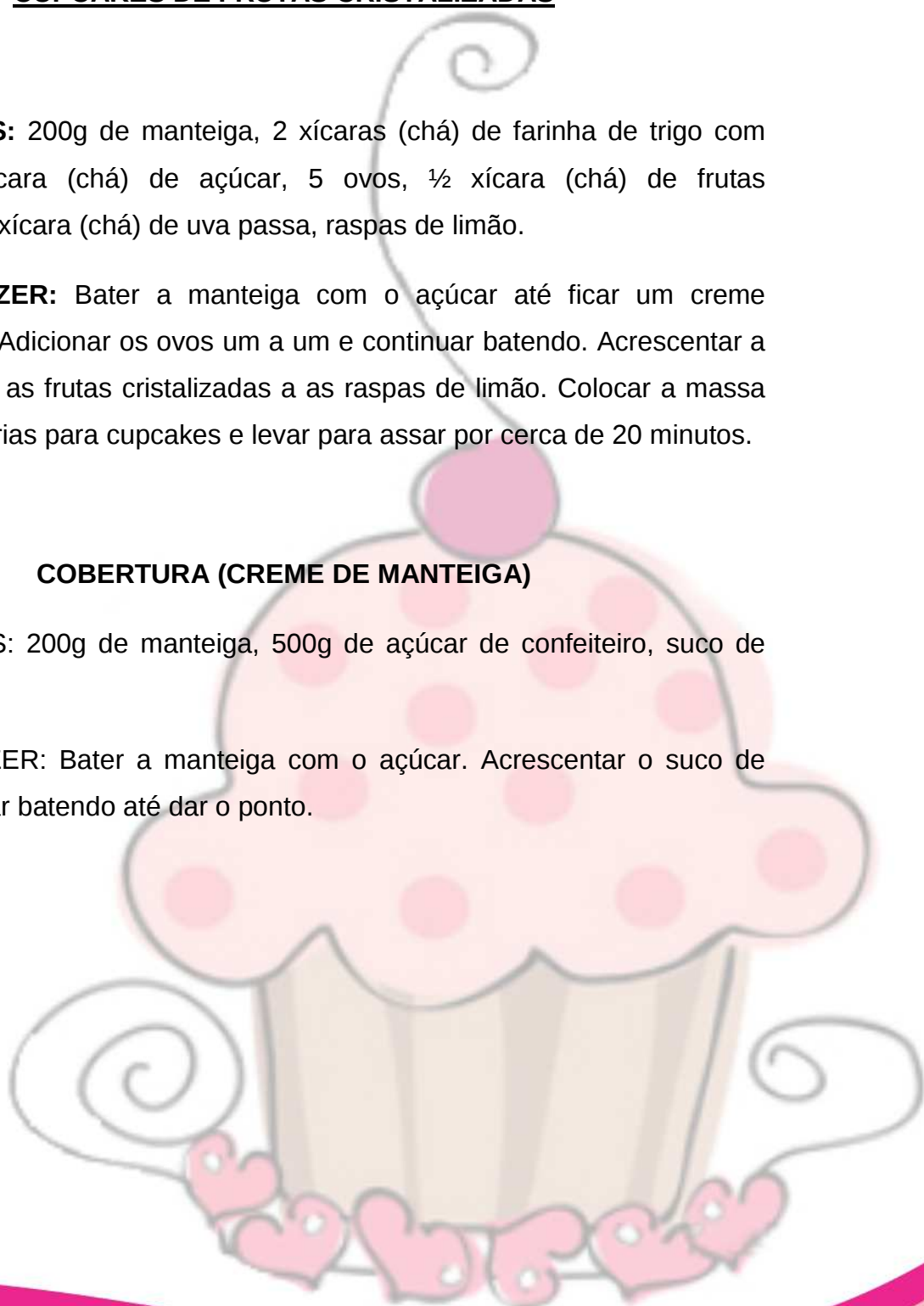
INGREDIENTES: 200g de manteiga, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 xícara (chá) de açúcar, 5 ovos, ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas, ½ xícara (chá) de uva passa, raspas de limão.

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos um a um e continuar batendo. Acrescentar a farinha de trigo, as frutas cristalizadas e as raspas de limão. Colocar a massa em formas próprias para cupcakes e levar para assar por cerca de 20 minutos.

COBERTURA (CREME DE MANTEIGA)

INGREDIENTES: 200g de manteiga, 500g de açúcar de confeiteiro, suco de limão.

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar. Acrescentar o suco de limão e continuar batendo até dar o ponto.



CUPCAKES DE CHOCOLATE

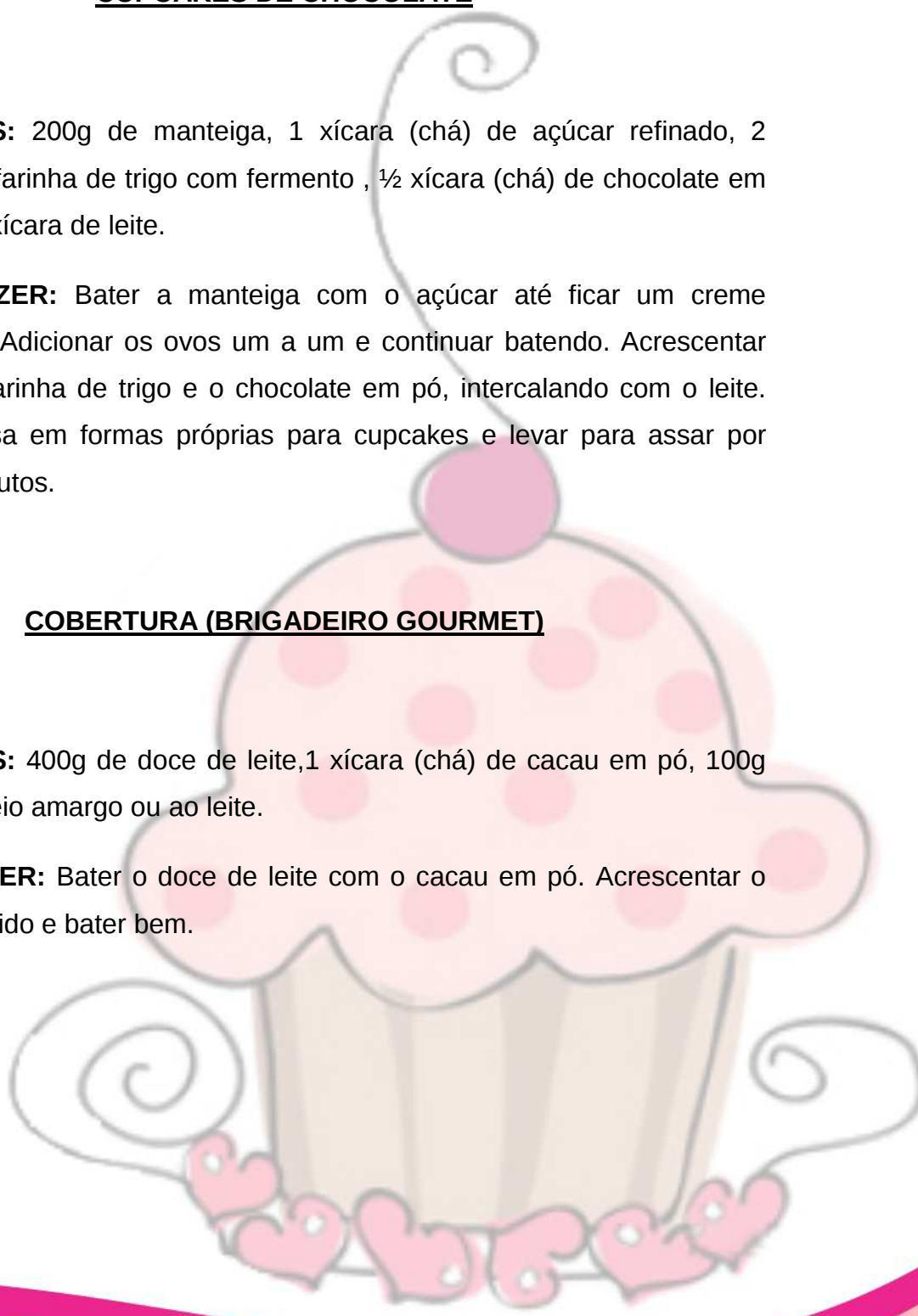
INGREDIENTES: 200g de manteiga, 1 xícara (chá) de açúcar refinado, 2 xícaras (chá) d farinha de trigo com fermento , ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 4 ovos e ½ xícara de leite.

MODO DE FAZER: Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos um a um e continuar batendo. Acrescentar aos poucos a farinha de trigo e o chocolate em pó, intercalando com o leite. Colocar a massa em formas próprias para cupcakes e levar para assar por cerca de 20 minutos.

COBERTURA (BRIGADEIRO GOURMET)

INGREDIENTES: 400g de doce de leite, 1 xícara (chá) de cacau em pó, 100g de chocolate meio amargo ou ao leite.

MODO DE FAZER: Bater o doce de leite com o cacau em pó. Acrescentar o chocolate derretido e bater bem.



CUPCAKES FLORESTA NEGRA

Ingredientes (massa): 100g de chocolate meio amargo, ½ xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de açúcar, 100g de manteiga, 2 ovos, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, ½ xícara (chá) de cerejas.

Modo de preparo: Misturar os ingredientes secos e reservar. Derreter o chocolate meio amargo no leite e reservar. Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Adicionar os ovos e misturar bem. Juntar os ingredientes secos e, por último, o chocolate derretido no leite e as cerejas.

COBERTURA: Chantilly e cerejas para decorar.

