

Receita de:

# Cupcake



VENDA AGORA!

# MASSA BRANCA



## Ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó
- formas de cupcake
- forminha de papel para cupcake

## MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo com o fermento e reserve. Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e mais claro (pode bater na mão mesmo). Acrescente a manteiga e bata bem até misturar. Diminua a velocidade e adicione a essência de baunilha e o leite intercalado com a farinha de trigo. Bata até misturar. Preencha as forminhas, deixando mais ou menos 1 dedo de espaço para que cresçam ao assar. Leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, ou até que os bolinhos estejam dourados, mas para garantir, faça o teste do palito. Deixe esfriar e faça um corte em círculo no centro do bolinho, retirando o miolo para que possa acrescentar o recheio. Não retire todo o fundo para que não vaze recheio.

# CUPCAKE DE CENOURA



## Ingredientes

- 3 cenouras (grandes)
- 4 ovos
- 1 xícara ou 240ml de óleo de canola
- 2 xícaras (chá) ou 350g de açúcar
- 2 xícaras (chá) ou 240g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo. Peneirar os ingredientes secos e incorporar delicadamente à mistura de cenouras. Despejar em forminhas de Cupcake (até a metade). Assar em forno médio por 20 minutos, ou até dourar.

# CUPCAKE DE LIMÃO



## Ingredientes

- 3/4 xícara de chá de água
- 3/4 xícara de chá de óleo
- 2 ovos
- 1 pacote de gelatina sabor limão (o pó)
- Suco de 1 limão
- Bata bem, em seguida acrescente (ainda no liquidificador):
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento

## MODO DE PREPARO

Coloque em forminhas ou assadeira untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré aquecido em 200°. O tempo de forno varia muito então, faça o teste de palito para saber se já assou. A cobertura é apenas leite condensado e suco de limão. Para uma lata de leite condensado leva mais ou menos suco de 4 limões (depende do tamanho e quantidade de líquido dos limões). Coloque o leite condensado e um recipiente e vá adicionando o suco de limão e mexendo. O leite condensado vai endurecer. Se o leite condensado estiver gelado, endurece mais rápido.

# CUPCAKE DE CHURROS



## Ingredientes

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- Açúcar e canela em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite por 1 minuto. Despeje em uma tigela e misture a farinha, a canela e o fermento com uma colher. Divida a massa entre forminhas para cupcake forradas com forminhas de papel e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Deixe amornar e desenforme. Coloque o doce de leite cremoso em um saco de confeitar com bico pitanga e aperte dentro dos cupcakes para recheiar, cobrindo a superfície. Polvilhe com açúcar, canela e sirva.

# CUPCAKE DE MARACUJÁ



## Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Polpa de maracujá para decorar

## Recheio e cobertura

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Polpa de maracujá para decorar

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, misture as gemas, o açúcar, o óleo e bata por 3 minutos. Adicione o suco de maracujá intercalado com a farinha e por último o fermento e bata por mais 2 minutos. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em forminhas para cupcake forradas com forminhas de papel e coloque uma ao lado da outra, em uma fôrma grande. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria, misture delicadamente com o creme de leite e a clara em neve. Leve à geladeira por 30 minutos. Retire e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga. Aperte o saco de confeitar no centro de cada cupcake para rechear e cubra a superfície fazendo decorações. Decore com polpa de maracujá e leve à geladeira até o momento de servir.

# CUPCAKE DE NOZES



## Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## Recheio e cobertura

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de doce de leite pastoso
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- Nozes picadas para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas, o açúcar, o óleo e bata por 3 minutos. Adicione o leite intercalado com a farinha e por último o fermento e bata por mais 2 minutos. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em forminhas para cupcake forradas com forminhas de papel e coloque em uma forma grande. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Misture o doce de leite e as nozes picadas e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga. Aperte o saco de confeitar no centro de cada cupcake para rechear e cubra a superfície fazendo decorações. Polvilhe com nozes e leve à geladeira até o momento de servir.

# CUPCAKE DE NUTELLA



## Ingredientes

- 140 g de manteiga em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos em temperatura ambiente
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 + 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo normal, sem fermento
- 1/4 de colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de Nutella em temperatura ambiente para cada cupcake
- Forminhas para assar cupcakes

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o fermento e o sal em uma vasilha até virarem uma farinha só. Reserve, vamos usar mais pra frente. Misture com um batedor a manteiga e o açúcar, batendo até virar um creme bem clarinho. Você vai saber quando tiver virado creme, vai por mim! Pode fazer isso na batedeira também, é mais rápido! Com o creme formado, misture os ovos, um por um (deixando bater entre eles) e a essência de baunilha. Bata mais um pouco até ficar homogêneo. Acrescente na mistura a farinha que você reservou. Bata em velocidade baixa. (Eu realmente recomendo fazer isso na batedeira, porque a massa é pesada e vai te cansar muito. O “bata devagar” é para batedeira. Se fizer à mão, bata rápido e com vontade!) A massa é grossa e pesada, diferente das massas de bolo normais. Ela fica bem encorpada e consistente. “Mas Julia, tem que ser essa massa, não pode ser outra?” Pode ser outra que tenha pelo menos a mesma consistência que a Nutella, para poder misturá-las. Préaqueça o forno a 160°C, que é uma temperatura bem baixa. Enquanto isso você coloca a massa nas forminhas. Seria ótimo se você tivesse uma forma como a minha, própria para fazer bolinhos! Tem gente que usa forminhas de empada no lugar dela, eu nunca experimentei. Acho que vale a tentativa, se você tiver delas aí! Distribua as forminhas nos “buracos”. Não precisa untar!! Para colocar a massa, é comum as pessoas usarem pegadores de sorvete. Se não tiver um, use uma colher mesmo ou uma concha pequena! Encha as forminhas até 3/4 dela, no máximo! Em seguida, coloque a Nutella sobre as massas, uma colher (chá) sobre cada uma. Feito isso, vamos dar uma misturadinha com um palito. é só girar o palito dentro da massa como se quisesse fazer um rodamoinho! Você vai mesclar a massa com a Nutella. Tudo pronto, agora vamos levar ao forno que está preaquecido! Deixe assar por 20 minutos! Se você tiver feito tudo conforme falei, inclusive preaquecido o forno na temperatura correta, seu cupcake estará no ponto perfeito depois de assar por 20 minutos. Agora é só esperar esfriar (ou não)

