MINI CUPCAKE DE AMORA COM RECHEIO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Amoras frescas

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

COBERTURA:

Cobertura:2 claras

2 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro

1 colher de suco de limão

Corante em gel na cor bordô ou violeta

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Para fazer a geleia, bata rapidamente as amoras e a água no liquidificador na função pulsar, pois a ideia é deixá-las semi batidas.

Em seguida, coloque em uma panela em fogo médio, junte o açúcar e espere apurar.

Dica: não ferva muito a geleia, pois quando esfriar, ela irá endurecer mais.

Quando tudo esfriar, retire o miolo dos cupcakes e coloque o recheio.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras até que fiquem firmes, e vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos e o suco do limão.

Bata por cerca de 10 minutos em velocidade máxima.

Em seguida, adicione o corante.

Coloque em um saco de confeitar com o bico pitanga.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16668-mini-cupcake-de-amora-com-recheio.html