

CUPCAKES DA DHIU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

1/2 xícara de leite ou água quente

cacau em pó ou achocolatado em pó (pode colocar até a massa ficar escurinha de sua preferência)

a xícara que usei em toda a receita é de 350 ml

RECHEIO DE NATA COM MORANGO:

Recheio de nata com morango: 5 colheres de sopa de nata (deixe a nata por uma hora antes de usar no congelador, só não pode congelar e sim, ficar bem firme)

1 caixinha com morangos lavados

açúcar a gosto

COBERTURA DE BRANQUINHO:

Cobertura de branquinho: 2 latas de leite condensado (de preferência da marca piracanjuba, pois ele fica bem firme e melhor de trabalhar no o saco de confeitar)

2 colheres de sopa de margarina

2 gemas de ovo

3 colheres de leite em pó

coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, coloque os ovos, o açúcar e o óleo e bata por 3 minutos.

Com a batedeira desligada, acrescente a farinha de trigo, o cacau em pó e o leite e bata por mais 2 minutos.

Ligue o forno em 200° C.

Coloque as forminhas de papel dentro da forma específica para cupcakes.

Caso não tenha a forma para cupcakes, pode ser as forminhas de metal individual para muffins e empadas.

Coloque a massa dentro de uma xícara e vá despejando nas forminhas até faltar um dedo para encher cada forminha.

Coloque a assar os cupcakes, deixe por 30 minutos ou até enfiar um palitinho e ele vier limpo.

RECHEIO:

Recheio: Bata a nata numa batedeira em velocidade máxima e vá colocando açúcar aos poucos (até ficar docinha de sua preferência).

Bata a nata até ficar firme, tendo cuidado para ela não coalhar.

Pegue a caixinha de morangos (deixe 6 reservados para enfeitar os cupcakes, opcional) e pique em pequenos pedacinhos.

Misture a nata e o morango e deixe na geladeira.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque todos os ingredientes (menos o coco ralado) numa panela antiaderente e mexa em fogo baixo para não queimar.

O ponto ideal do branquinho é em "ponto de brigadeiro", quando solta do fundo da panela.

Coloque num recipiente de vidro para esfriar mais rápido e deixe na geladeira.

Pegue os 6 morangos restantes e os corte em fatias finas e reserve.

MONTAGEM DOS CUPCAKES:

Montagem dos cupcakes: Após assado, desligue o forno e deixe os descansar até esfriar um pouco.

Retire os cupcakes do forno e, com uma faca, faça um quadrado no centro do cupcake até chegar no fundo.

Retire o pedacinho da massa, corte o tampãozinho e reserve.

Com uma colher de chá, pegue o creme de nata e morango e coloque dentro dos cupcakes até a borda.

Por fim, coloque o tampão e faça isso com todos os cupcakes.

Pegue o branquinho (de preferência não pode estar muito gelado, se não fica difícil de confeitar, melhor estar morninho para não queimar a mão e nem fazer muita força).

Coloque dentro do saco de confeitar com o bico de sua preferência (eu uso o bico 1 M da Wilton), decore dando de 3 a 4 voltinhas com sentido de fora pra dentro e sempre subindo.

Finalize colocando uma fatia de morango e salpicando o coco ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22418-cupcakes-da-dhiu.html>