

CAPITÃO AMÉRICA DE CUPCAKE

INGREDIENTES

Massa:

- 1 xícara (240ml) de farinha de trigo Renata
- 1 xícara de cacau em pó 50% Harald
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo temperatura ambiente
- 1 xícara de leite temperatura ambiente
- 1/4 de xícara de óleo Liza
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Recheio pronto forneável sabor morango (vende em casa de doce)
- Cobertura Chantinho
- 500ml de bate chantilly bem gelado
- 1/2 lata de leite Moça gelada
- 6 colheres de leite em pó instantâneo
- Ou se preferir só o Bate chantilly e os corantes
- corantes gel azul jeans ou azul Royal
- corante gel vermelho Mix da Mago o quanto baste para tingir

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa: Junte numa bacia todos os ingredientes secos menos o fermento.
- Depois acrescente os demais ingredientes com um fuet e por último o pó Royal.
- Leve para assar em forminhas de papel, com massa pela metade (senão cai pra fora) por 20 minutos em forno a 180° C.
- Forre a pia com papel toalha para esfriar e, em seguida, fure e recheie os cupcakes.

CHANTININHO:

- Chantinho: Bata os ingredientes na batedeira (se for planetária, na velocidade média 4; se for comum, pode bater na velocidade mais forte).
- Bata sem parar até dar picos - ponha um pouco na colher e se não cair já deu o ponto.
- Separe 3 mangas de confeitar com 3 bicos estrelas: um cor branca, outro vermelho e outro azul.

Para fazer o capitão América, são necessários 24 cupcakes (o que totaliza 2 receitas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26380-capitao-america-de-cupcake.html>