

CUPCAKE BORBOLETA

INGREDIENTES

CUPCAKES:

Cupcakes: 125 g de manteiga sem sal
125 g de açúcar
2 ovos médios levemente batidos
1 colher (chá) de extrato de baunilha
125 g de farinha de trigo com fermento
75 g de gotas de chocolate branco
1 colher (sopa) de leite (opcional)

BORBOLETAS:

Borboletas: 100 g de massa para flores branca
corante cor-de-rosa
glitter cor-de-rosa comestível
50 g de glacê real (receita no fim)

BUTTERCREAM:

Buttercream: 350 g de açúcar de confeitiro
175 g de manteiga ligeiramente salgada, em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de água
1 colher (chá) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

CUPCAKES:

Cupcakes: Preaqueça o forno a 190°C e forre uma assadeira para muffins com 12 forminhas de papel-alumínio dourado para cupcakes.

Em uma tigela, ou com a batedeira elétrica, bata a manteiga e o açúcar até ficarem leves e fofos.

Junte os ovos batidos e o extrato de baunilha, misture bem.

Peneire a farinha sobre a tigela e misture. Junte as gotas de chocolate branco.

A massa deve ficar com uma consistência leve, quase líquida. Se parecer um pouco seca, junte 1 colher (sopa) de leite.

Divida a massa entre as forminhas, enchendo 2/3 de sua capacidade.

Asse por 12 a 20 minutos, até os bolinhos ficarem dourados.

Deixe esfriar antes de decorar.

BUTTERCREAM:

Buttercream: Peneire o açúcar de confeitador em uma tigela e junte a manteiga em temperatura ambiente. Bata à mão ou com a batedeira e junte a água e o extrato de baunilha. Misture bem os ingredientes até que fiquem claros, leves e fofos.

Coloque um bico pitanga grande (ou outro de sua preferência) dentro de um saco de confeitador e encha até a metade com o buttercream. Torça o lado aberto do saco para que o creme não vaze.

Faça espirais no cupcake para confeitador.

BORBOLETAS:

Borboletas: Use o palito para pingar o corante na massa. Amasse bem até que fique maleável e cor-de-rosa.

Em uma superfície lisa, que não grude, abra a massa com cerca de 1 ou 2 mm de espessura.

Com o cortador borboleta pequeno faça 24 borboletas.

Pressione bem o cortador para obter borboletas de bordas lisas.

Dobre o papel cartão em forma de sanfona. Forre cada "V" com tiras de papel antiaderente. Coloque as borboletas dentro dos "Vs", vergando com cuidado para criar vincos no meio do corpo. Isso ajuda a manter o formato das asas e a secar as borboletas na vertical, para parecer que estão voando. Espere secar.

Quando estiverem secas pincele com o glitter.

Use glacê real para fazer o corpo e a cabeça da borboleta.

Quando estiverem prontas coloque 2 por cima do cupcake.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31596-cupcake-borboleta.html>