

CUPCAKE COM FORMATO DE HAMBÚRGUER

INGREDIENTES

MASSA BRANCA:

Massa branca: 1 caixa de preparo pronto para bolo de baunilha

3 ovos

3/4 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de margarina sem sal

50 g de gergelim

MASSA PRETA:

Massa preta: 1 caixa de preparo pronto para bolo de chocolate

3 ovos

3/4 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de margarina sem sal

DECORAÇÃO:

Decoração: Pasta americana na cor verde

Pasta americana na cor amarela

Açúcar impalpável

Doce de leite

Corante vermelho

MODO DE PREPARO

Faça a massa branca, de acordo com as instruções da caixa.

Coloque em forminhas para cupcake e salpique gergelim.

Leve para assar por aproximadamente 20 ou 25 minutos ou até os bolinhos estarem assados e dourados.

Desenforme cada bolinho e reserve.

Faça a massa preta, de acordo com instruções da caixa.

Coloque em uma assadeira retangular grande, para que, mesmo crescendo, o bolo não fique alto.

Leve para assar por aproximadamente 30 ou 35 minutos ou até o bolo estar assado.

Após esfriar, cortar com cortador redondo, no mesmo diâmetro da forminha do cupcake.

Reserve.

Abra as pastas americanas separadamente com um rolo, polvilhando açúcar impalpável para a massa não grudar.

Com um cortador quadrado, corte a pasta americana amarela, será o queijo.

Com um cortador em formato de flor, corte a pasta americana verde, será o alface.

Em um recipiente separado, misture o doce de leite com o corante vermelho, será o catchup.

Para montar o hambúrguer, corte o bolinho branco ao meio.

Coloque a pasta americana verde, já cortada em formato de alface.

Por cima, coloque um círculo do bolo preto.

Logo após, coloque uma fatia da pasta americana amarela.

Coloque a parte de cima do bolinho branco (aquele que está o gergelim) e prenda com um palito de dente.

Com um saco de confeitar, passe nas laterais, o doce de leite com corante vermelho.

Arrume em forminhas para cupcakes viradas ao contrário ou em cima de guardanapos de papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32241-cupcake-com-formato-de-hamburguer.html>