

CUPCAKES DO BRASIL

INGREDIENTES

CUPCAKE:

Cupcake: 120 g de manteiga sem sal amolecida (1/2 xícara)

200 g de açúcar (1 xícara das de chá + 1 colher de sopa)

170 g de ovos (3 unidades grandes)

5 g de essência de baunilha (1 colher de chá)

230 g de farinha de trigo (2 xícaras)

5 g de fermento em pó (1 colher de chá)

2 g de sal (pitada)

180 g de leite (3/4 xícara de chá)

Corante líquido na cor verde (5 ml)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado de 395 g

2 colheres de margarina sem sal

Corante líquido na cor amarela

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de creme chantilly pronto

Corante líquido na cor amarela

MODO DE PREPARO

CUPCAKE:

Cupcake: Numa batedeira, junte 120 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente com 200 g de açúcar e bata durante 10 minutos, até formar uma mistura homogênea.

Junte os 3 ovos com as 5 g de baunilha e acrescente, aos poucos, essa mistura na batedeira ligada. Após o ovo incorporar na mistura, desligue a batedeira.

Misture 230 g de farinha de trigo, 5 g de fermento e uma pitada de sal e junte com a mistura anterior. Mexa com uma colher e em seguida, ligue a batedeira por uns 20 segundos, apenas para os ingredientes se incorporarem.

Por fim, acrescente os 180 g de leite misturado com 5 ml de corante verde e bata mais um pouco, até incorporar à massa. Desligue a batedeira.

Numa forma de cupcake com forminhas de papel dentro, coloque a massa de cupcake feita acima e leve para

assar em forno médio preaquecido a 180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos. Preencha apenas 3/4 das forminhas com a massa, senão transbordará no forno devido ao fermento.

Retire do forno e deixe esfriar.

Quando os cupcakes estiverem frios, faça um furo no meio de cada um, com um fura bolo ou com uma faca, e guarde a "tampinha" dos cupcakes para tampá-los novamente depois de acrescentar o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, junte a manteiga, o leite condensado e o corante amarelo e misture bem.

Leve ao fogo baixo e mexa sempre, até começar a desprender do fundo da panela.

Desligue o fogo, mexa mais um pouco e espere esfriar.

Coloque o recheio em um saco de confeitar e recheie os cupcakes.

Após recheá-los, tampe-os novamente com a tampinha de massa que sobrou quando os furou.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque a mistura da caixinha de chantilly pronto em uma batedeira e siga as instruções da caixinha para obtê-lo em uma boa textura.

Quando estiver batendo o chantilly, acrescente aos poucos o corante amarelo.

Quando ficar consistente, coloque o chantilly em um saco de confeiteiro e decore os cupcakes da forma que preferir.

Se quiser deixá-los mais bonitos, salpique açúcar colorido nas cores verde e amarelo em cima da cobertura, ou, ainda, imprima bandeirinhas do Brasil e cole-as em palitos de dente, e espete nos cupcakes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32982-cupcakes-do-brasil.html>