

CUPCAKE FANTASMINHA DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 15 bolinhos industrializados, no sabor desejado

12 retângulos de bolo cortados no tamanho 3 cm de altura por 1,5 cm de largura

geleia de morangos, industrializada

1 receita de recheio de morangos

1 receita de calda para regar bolos

RECHEIO DE MORANGOS:

Recheio de morangos: 1 lata de leite condensado

1 colher de sobremesa de farinha de trigo peneirada

200 g de creme de leite UHT

1/2 envelope de gelatina sabor morango (17,5 gramas)

2 colheres de sopa de licor de morango (opcional)

1 colher de café de essência de morango (opcional)

CALDA BASE:

Calda base: 1/2 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

2 cravos-da-índia

CALDA PARA REGAR O BOLO:

Calda para regar o bolo: 2 colheres de sopa de licor de morango ou frutas silvestres (opcional)

150 g de morangos amassados com garfo e polvilhado com duas colheres de sopa de açúcar

100 g de creme de leite UHT

1 receita de calda base

DECORAÇÃO FANTASMINHA:

Decoração fantasma: Doce de leite pastoso para acabamento (200 g)

Pasta americana branca

Corante gel preto para fazer o olho

DECORAÇÃO ANGRY BIRDS:

Decoração angry birds: Doce de leite pastoso para acabamento (200 g)

200 g de pasta americana na cor vermelha

1 porção pequena de pasta americana na cor branca

1 porção pequena de pasta americana na cor preta

1 porção pequena de pasta americana na cor laranja

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE MORANGOS:

Recheio de morangos: Misture bem os ingredientes e leve ao fogo baixo, misturando constantemente até ponto de brigadeiro cremoso. Deixe esfriar e utilize com ajuda de uma manga de confeiteiro com bico pitanga grande.

CALDA BASE:

Calda base: Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe levantar fervura. Desligue o fogo e peneire.

CALDA PARA REGAR O BOLO:

Calda para regar o bolo: Misture bem todos os ingredientes e utilize.

MONTAGEM:

Montagem: Com o auxílio de uma faca pequena recorte uma tampinha, retire uma porção de massa e reserve.

Aplique uma porção da calda, uma pequena porção de geleia, uma boa porção de recheio de morangos e cubra com a tampinha de massa reservada. Dê acabamento com o doce de leite.

Coloque uma pitanga de recheio ou de doce de leite e cole o pedaço de bolo para formar o corpo de fantasma.

Cubra com um círculo de pasta americana branca, dando o formato de lençol com bracinho.

Marque a boca, os olhinhos e pinte de preto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37938-cupcake-fantasminha-da-abima.html>