BLUEBERRY CAKE CUPCAKE DE BAUNILHA COM MIRTILO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:150 g de margarina

1 xícara (chá) de açúcar

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher de sopa de essência de baunilha

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 colher de chá de fermento químico

1 xícara (chá) de mirtilo (blueberry) - pode estar congelado, mas não em polpa.

COBERTURA:

Cobertura:1/2 xícara (chá) de mirtilo

1/4 xícara (chá) de açúcar

50 ml de água morna

Chantilly pronto para bater

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes listados para o preparo da massa, menos o fermento, o bicarbonato de sódio e o mirtilo.

Bata por aproximadamente 8 minutos, em velocidade alta. Em seguida acrescente o fermento e o bicarbonato de sódio na mistura e bata na batedeira por mais 2 minutos.

Acrescente 1 xícara de mirtilo e misture com a massa, sem bater na batedeira, utilize uma colher ou fuê para que fiquem pedaços da fruta na massa do bolo.

Em seguida coloque a massa em forminhas próprias para cupcake e asse em forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos em temperatura de 180ºC.

Após estarem assados retire-os do forno e reserve para colocar a cobertura quando os bolinhos estiverem frios.

COBERTURA:

Cobertura:Em um liquidificador ou com um mix triture o mirtilo com a água morna e em seguida leve essa mistura ao fogo com o açúcar. Deixe ferver, mexendo de vez em quando e após a fervura deixe no fogo por mais 10

minutos.

Caso fique muito aguado é só acrescentar mais açúcar e deixar engrossando no fogo até formar um purê.

Reserve e espere este purê esfriar.

Bata o chantilly (comprado pronto) em uma batedeira e depois que formar o creme de chantilly acrescente o purê de mirtilo já frio e misture até que fique homogêneo deixando o creme com uma cor roxa.

Após o término da cobertura, com um bico de confeiteiro ou com uma colher cubra os cupcakes e decore de acordo com sua imaginação.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38965-blueberry-cake-cupcake-de-baunilha-com-mirtilo.html