

CUPCAKE DE MARACUJÁ (CUPCAKE'S DA GRAZI)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos (clara e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) manteiga sem sal (ou margarina)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de suco de maracujá natural concentrado
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO (GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO):

Recheio (Ganache de Chocolate Branco): 500 g de chocolate branco para cobertura (recomendo Mavalério ou Harald)
2 caixinhas (200g) de creme de leite

COBERTURA (GANACHE DE MARACUJÁ):

Cobertura (Ganache de Maracujá): 700 g de chocolate branco para cobertura (recomendo Mavalério ou Harald)
3 colheres (sopa) de creme de leite
1/2 xícara (chá) de suco de maracujá natural concentrado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate em banho maria. Retire do banho maria e acrescente o creme de leite. Misture bem até formar um creme liso. Leve para gelar (você só irá usá-lo quando o cupcake estiver pronto. Portanto, não há problema deixar na geladeira até lá)

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate no banho-maria, em um recipiente que possa ir a batedeira. Retire do banho-maria e acrescente o creme de leite e o suco de maracujá. Leve para gelar (você só irá usá-lo quando o cupcake estiver pronto. Portanto, não há problema deixar na geladeira até lá).

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve. Reserve. Bata a manteiga, as gemas e o açúcar até formar um creme claro. Acrescente a farinha e o leite, intercalando-os (1 xícara de farinha, 1/2 xícara de leite, 1 xícara de farinha, 1/2

xícara de leite, 1 xícara de farinha). Bata bem após cada adição. Acrescente o fermento, sem bater. Incorpore as claras em neve, também sem bater. Na forma própria para cupcakes, coloque forminhas de papel e coloque a massa até 3/4 da forminha (deixando, mais ou menos, 1 dedo de sobra). Leve para assar em forno preaquecido (220°C) por 20 minutos ou até espetar um palito e ele sair limpo. Quando assados, leve para esfriar sobre a grade do próprio fogão.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de frios, corte um círculo no cupcake, tirando o miolo dele (essas tampinhas são ótimas para comer acompanhadas de um cafezinho), coloque o recheio em um saco de confeitar, sem bico.

Corte a ponta e coloque o recheio nos buracos dos cupcakes.

Retire a cobertura da geladeira e bata na batedeira. Bata até a cobertura atingir ponto parecido com de mousse (ponto bem cremoso). Coloque em um saco de confeitar com o bico pitanga aberta. Cubra os cupcakes, começando do centro, subindo e deixando as laterais livres.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41645-cupcake-de-maracuja-cupcakes-da-grazi.html>