

CUPCAKE PIÑA COLADA DA ALICE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara manteiga amolecida
1 xícara + 1 colher sopa de açúcar
3 ovos
1 + 1/2 xícara de trigo
3/4 xícara suco concentrado abacaxi
3 folhas hortelã
1 colher sopa rasa fermento em pó royal

RECHEIO:

Recheio: 1/2 lata leite condensado
1/2 lata leite (use a medida do leite condensado)
1 vidro leite de côco pequeno
2 colheres sopa maizena
100 g de coco fresco ralado
1 lata abacaxi em calda

COBERTURA CHANTILLY:

Cobertura chantilly: 500 g creme de leite fresco (nata) gelado - 45 a 50% teor de gordura
4 colheres sopa açúcar
12 folhas de hortelã para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador bata o suco com as folhas de hortelã e reserve.
Na batedeira bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme fofo e claro (aproximadamente 20 minutos). Acrescente os ovos um a um e continue batendo. Junte aos poucos o trigo intercalando com o suco de abacaxi reservado. Por último junte o fermento.
Coloque em formas de papel manteiga especiais para cupcake até que 3/4 da forma esteja preenchida com a massa. Asse em forno a 150° por cerca de 25 a 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Junte todos os ingredientes numa panela (exceto o abacaxi em calda) e cozinhe em fogo médio até pegar consistência de pudim. Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Bata na batedeira em velocidade média a nata com o açúcar até o ponto de chantilly (picos firmes). Assim que atingir o ponto desligar a batedeira, pois se passar do ponto vira manteiga.

MONTAGEM:

Montagem: Faça um buraco com uma faca no centro do bolinho, retire o miolo e reserve a tampa. Recheie cada bolinho com o creme de coco já frio e uma lasca de abacaxi em calda. Cubra com a tampinha retirada do bolo.

Coloque o chantilly em bico de confeitar perlê ou pitanga e cubra o cupcake. Decore com abacaxi restante e as folhas de hortelã.

Ótima receita para o verão pois o bolinho fica leve e refrescante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43928-cupcake-pina-colada-da-alice.html>