

CUPCAKE ESPECIAL COM MERENGUE ROSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos (cerca de 120 g)
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara (chá) de óleo (50 ml)
1/2 xícara (chá) de iogurte natural (100 g)
1 colher (sopa) de essência de baunilha (15 ml)
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)

RECHEIO:

Recheio: 4 paçoquinhas
1 lata de leite condensado (cozida 50 minutos na pressão)

MERENGUE ROSA:

Merengue rosa: 1 e 3/4 de xícara (chá) de açúcar
1 xícara de (chá) de água (200ml)
3 claras
corante alimentício rosa
confeitos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata os 5 primeiros ingredientes.
Aos poucos e apenas pulsando, acrescente a farinha peneirada com o fermento.
Distribua a massa nas forminhas apoiadas em moldes de metal para cupcakes, preenchendo cerca de 3/4 da capacidade.
Asse no forno preaquecido.
Para o merengue ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de bala mole (115°C).
Despeje em fio sobre as claras em neve, com a batedeira ligada, e continue batendo em velocidade máxima até esfriar, depois adicione o corante em gel rosa ou da cor de sua preferência.

RECHEIO:

Recheio: Pegue as paçoquinhas e amasse-as com um garfo depois despeje o doce de leite em uma tigela e misture com as paçoquinhas amassadas. Depois coloque em um saco de confeitar (com qualquer bico).

Quando os cupcakes já estiverem frios, abra um buraco no meio deles e com o saco de confeitar recheie-os.

Depois com um outro saco de confeitar com um bico de sua preferência, coloque o merengue dentro do saco de confeitar e cubra o bolinho, depois de cobri-lo decore-os com os confeitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45950-cupcake-especial-com-merengue-rosa.html>