

CUPCAKE SENSÇÃO INVERTIDO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de água
3 colheres de sobremesa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
1/2 colher de sopa de amido de milho
1 colher de sobremesa rasa de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 120 g de manteiga sem sal
1 1/2 xícara de chá de açúcar confeiteiro
1 colher de chá de extrato de baunilha
2 colheres de sopa de chocolate em pó
Confeitos em formato de miçangas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Unte as forminhas e coloque-as sobre uma assadeira. Peneire separadamente a farinha e o fermento. Bata a manteiga com o açúcar até a mistura ficar clara e fofa. Sempre batendo, adicione o sal e a essência de morango. Em seguida, adicione as claras devagar. Alternando porções, misture os pós peneirados e o leite. Ao final, continue batendo por cerca de 20 segundos e acrescente o corante a gosto. Disponha a massa nas forminhas até a metade da altura. Coloque para assar no forno preaquecido (aproximadamente a 180°C). Espere crescer, e teste o ponto com um o palito.

RECHEIO:

Recheio: Amornar 1 xícara de água e dissolver o amido de milho.
Em seguida, junte todos os ingrediente do recheio e mexa em fogo médio por 5 minutos. Abaixee todo o fogo e deixe cozinhar por 3 minutos sem mexer.
Após, mexa novamente em fogo baixo até engrossar (como consistência de brigadeiro). Espere esfriar.
Corte os miolos dos cupcakes em forma de cone, e recheie.

Cobertura:

Misturar os ingredientes - menos os confeitos - com auxílio de uma batedeira.

Colocar em uma manga de confeiteiro com bico estrelado pequeno e fazer "bicos" sobre os bolinhos.

Decore com os confeitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46098-cupcake-sensacao-invertido.html>