

CUPCAKES COLORIDOS (ARCO-ÍRIS)

INGREDIENTES

MASSA COMUM:

Massa comum: 100 g de manteiga

1 ½ xícara de açúcar

1 colher (café) rasa de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

½ xícara de claras

225 g de farinha de trigo

170 ml de leite

1 1/8 de colher (chá) de fermento em pó

MASSA DIET:

Massa diet: Massa pronta para bolo diet

Água

Ovos

RECHEIOS E COBERTURAS:

Recheios e coberturas:

BRIGADEIRO COMUM:

Brigadeiro comum: 1 lata de leite condensado

2 colheres de nescau

1 colher de margarina (opcional)

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 1 lata de leite condensado

1 colher de margarina (opcional)

BRIGADEIRO DE MORANGO:

Brigadeiro de Morango: 1 lata de leite condensado

2 colheres de nesquik

1 colher de margarina (opcional)

RECHEIO DIET:

Recheio diet: Barrinha Chocolate diet (Talento por exemplo), utilize um quadradinho para o recheio

CONFEITOS:

Confeitos: Confeti

Confeitos de Estrelinhas

Granulado colorido e de chocolate

Bolinhas de chocolate branca e preta

castanhas

jujuba

balas de goma

MODO DE PREPARO

MASSA COMUM:

Massa comum: Misturar todos os ingredientes da receita em um recipiente grande, sendo que a manteiga deve ser derretida.

Coloque a massa em forminhas de papel individuais do tamanho a sua escolha, enchendo com massa pela metade do tamanho da forminha, ou no máximo 3/4 do espaço.

Cuidado para não sujar as forminhas por fora.

Coloque as forminhas de papel numa forma de alumínio e coloque no forno.

Deixe por aproximadamente 30 minutos, porém confira durante o processo, pois o tempo pode variar de acordo com a quantidade de massa e o tamanho da forminha.

Retire do forno depois de assado e deixa esfriar.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Apenas aquecer leite condensado em fogo brando até soltar do fundo da panela.

Acréscimo de margarina é opcional.

Não utilizamos nessa receita.

BRIGADEIRO COMUM E DE MORANGO:

Brigadeiro comum e de morango: Misturar o leite condensado, nescau/nesquik em uma panela e levar em fogo brando até soltar do fundo.

Acréscimo de margarina é opcional.

Não utilizamos nessa receita.

CUPCAKE DIET:

Cupcake diet: Utilize massa pronta para bolo diet, acrescente água e ovos.

Para rechear, acrescente um quadradinho de chocolate diet (talento por exemplo) dentro da massa antes de ir ao forno.

Para a cobertura utilize chocolate diet derretido.

Coloque na geladeira para a cobertura endurecer e formar uma camada de chocolate por cima do bolinho.

COMO RECHEAR:

Como rechear: Corte um cone dos cupcakes, tirando o "miolo" do bolinho, porém não descarte.

Corte a parte inferior do cone, deixando reservado apenas a "tampinha".

Coloque com o auxílio de uma faca ou colher, o recheio escolhido no interior do bolinho.

Fechado o bolinho com a tampinha reservada.

Abaixo você encontra um link com um vídeo que explica melhor como fazer esse corte.

COMO CONFEITAR:

Como confeitar: Pode ser utilizado uma faca/utensílio ou um bico de confeiteiro para espalhar a cobertura no cupcake.

Coloque por cima os confeitos (granulado, confete, jujubas do jeito que achar mais bonito).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47812-cupcakes-coloridos-arco-iris.html>