American Cupcakes



Batido de Morango

(12 unidades)

Ingredientes para a massa:
3 ovos
170g de farinha com fermento
170g de açúcar branco
160g de manteiga sem sal em ponto de pomada
3 clh sopa de leite meio gordo
1 clh sobremesa de aroma de baunilha
1 clh sopa de aroma de morango
1 pitada de sal

Preparação da massa:
Pré-aqueça o forno a 180ºC e prepare um tabuleiro dispondo 12 formas de cupcake.
Numa taça bata a manteiga com o açúcar e os ovos durante 2 minutos. Junte o leite e os aromas e bata novamente até homogeneizar.
Adicione aos poucos a farinha e o sal, envolvendo delicadamente.
Coloque a massa diretamente nas formas (cerca de 50g em cada forma) e leve a assar durante cerca de 20/25 minutos (ou até o palito sair seco no meio). Retire do forno e deixe arrefecer por completo sobre uma grelha.

Ingredientes para o creme:
300g natas vegetais para pastelaria
150g queijo creme (mascarpone)
100g puré de morango
200g açúcar em pó
1 clh sopa de aroma de morango

Preparação do creme:
Numa taça junte o queijo creme, o puré de morango, o açúcar e o aroma e bata até homogeneizar. Acrescente as natas frescas a fio, batendo sempre, até obter a consistência desejada.
Se necessário adicione corante alimentar rosa ou vermelho q.b

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

American Cupcakes

Banana e Canela



Ingredientes:
(12 unidades)

3 ovos
170g de farinha com fermento
80g de açúcar branco
80g açúcar amarelo (fino)
160g de manteiga sem sal em ponto de pomada
3 clh sopa de leite meio gordo
1 clh sopa de aroma de baunilha
1 pitada de sal
2 bananas maduras em pedaços pequenos

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC e prepare um tabuleiro dispondo 12 formas de cupcake.
Numa taça bata a manteiga com os açúcares e os ovos durante 2 minutos. Junte o leite e o aroma e bata novamente até homogeneizar.
Adicione aos poucos a farinha com o sal envolvendo delicadamente.
Coloque a massa diretamente nas formas (cerca de 40g em cada forma), junte cerca de 10g de pedaços de banana e leve a assar durante cerca de 20/25 minutos (ou até o palito sair seco no meio).
Retire do forno e deixe arrefecer por completo sobre uma grelha.

Ingredientes para o creme:
300g natas vegetais para pastelaria
200g leite condensado cozido
1 banana madura desfeita em puré
1 clh sobremesa de canela
1 clh sobremesa de aroma de baunilha
Rodelas de banana desidratada para decorar

Preparação do creme:
Numa taça coloque o leite condensado, o puré de banana, a canela e a baunilha e bata. Acrescente as natas frescas a fio, batendo sempre, até obter a consistência desejada.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Manteiga de Amendoim e Geleia



Ingredientes:
3 ovos
170g de farinha com fermento
170g de açúcar branco
80g de manteiga sem sal em ponto de pomada
80g de manteiga de amendoim
3 clh sopa de leite meio gordo
1 clh sopa de aroma de baunilha
1 pitada de sal

Geleia ou doce de morango

Preparação da massa:
Pré-aqueça o forno a 180ºC e prepare um tabuleiro dispondo 12 formas de cupcake.
Numa taça bata 80g de manteiga sem sal e 80g de manteiga de amendoim com o açúcar e os ovos durante 2 minutos. Junte o leite e o aroma e bata novamente até homogeneizar.
Adicione aos poucos a farinha e o sal, envolvendo delicadamente.
Coloque a massa diretamente nas formas (cerca de 50g em cada forma) e leve a assar durante cerca de 20/25 minutos (ou até o palito sair seco no meio). Retire do forno e deixe arrefecer por completo sobre uma grelha.
Depois de frios recheie com geleia ou doce de morango.

Ingredientes para o creme:
300g manteiga sem sal em ponto de pomada
200g queijo creme (Philadelphia)
200g açúcar amarelo em pó (bem processado)
2/3 clh sopa de manteiga de amendoim
1 clh sopa de aroma de baunilha

Geleia ou doce de morango e mini cookies para decorar

Preparação do creme:
Numa taça junte a manteiga, o queijo creme, o açúcar e o aroma e bata até homogeneizar. Adicione a manteiga de amendoim a gosto e bata mais um pouco.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.