Bentô Box



Ingredientes para a massa:

3 ovos (tam M)
220g açúcar branco
250g farinha trigo (T55 com fermento)
100g manteiga (sem sal)
100g leite meio gordo
2 clh sopa de café solúvel
1 clh chá fermento em pó

Preparação:
Prepare uma forma redonda de 14 cm diâmetro e 3 formas de cupcake
Pré aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Junte os ovos, o açúcar e os ingredientes líquidos (incluindo a manteiga líquida) e mexa muito bem.
Adicione os sólidos (farinha, café e fermento) e mexa até homogeneizar. Coloque a massa nas forminhas de cupcake (até 2/3 da sua capacidade), a restante massa na forma de bolo e leve ao forno (15 minutos para os cupcakes e cerca de 40 min para o bolo ou até o palito sair seco no meio).
Retire e deixe arrefecer por completo antes de decorar.

Validade – 3 dias ambiente

Ingredientes para o creme:
210g claras
375g açúcar
500g manteiga
Aromatizante e corante (a gosto)

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até dissolver todo o açúcar por completo.
Transfira o preparado para a taça da batedeira e bata a baixa velocidade até obter um merengue firme, brilhante e à temperatura ambiente.
Entretanto amoleça a manteiga em ponto de pomada. Com a batedeira no mínimo, adicione uma colher de manteiga de cada vez até juntar tudo e bata mais um pouco até homogeneizar.
Adicione o corante e o aromatizante a gosto.

Validade – 3 dias ambiente / 10 dias frigorífico / 2 meses congelador
Boquilha – 1M Wilton
Acessórios – Chickit.accessories

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.