

# Cupcake Churros De Doce De Leite

2250

## Ingredientes

### Recheio

15.0	g	Canela Em Pó
1.1	kg	Recheio Leite Condensado
1.1	kg	Doce De Leite

### Preparo

400.0	g	Ovos
400.0	ml	Leite Líquido
1.0	kg	Bolo Doce De Leite
100.0	g	Xerém De Amendoim

### Acabamento e Decoração

125.0	g	Ovos
100.0	g	Bomba F
68.0	g	Óleo
55.0	ml	Água

## Modo de Fazer

### RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio de Leite Condensado, o doce de leite e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Doce de Leite, o xérem de amendoim, os ovos e o leite na batedeira e em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

03. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel para cupcakes.

04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 40 g de massa em cada forma.

05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 20 g de recheio reservado no centro de cada massa.

06. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 120°C por aproximadamente 25 minutos.

**ACABAMENTO E DECORAÇÃO** ar o Zeelandia Bomba, o óleo e a canela em pó a gosto na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.



02. Adicionar os ovos e a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até a massa alisar.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado pequeno, pingar a massa em formato de mini churros em assadeiras lisas previamente untadas.
05. Polvilhar açúcar granulado e canela em pó a gosto em cada minin churros.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
07. Esfriar e Reservar.

#### DICA

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

#### DECORAÇÃO

01. Polvilhar açúcar refinado e canela em pó a gosto na superfície de cada cupcake.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar e bico frisado, aplicar o restante do recheio reservado sobre cada cupcake.
03. Decorar com os mini churros reservados.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

46 Unidades de 82 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Bico Liso

Formas Para Muffins

Bico Frisado

Forminhas De Papel Para Cupcake

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

V. Energético (kcal)	200 kcal	10
V. Energético (kJ)	841 kJ	10
Carboidratos (g)	32 g	11
Açúcares (g)	15 g	**
Proteínas (g)	3.6 g	5
Gord. Totais (g)	6.7 g	12
Gord. Saturadas (g)	2.6 g	12
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	116 mg	5