

# Cupcake Churros De Doce De Leite

2485

---

## Ingredientes

### Preparo

400g Ovos

---

400ml Leite Líquido

---

100g Xerém De Amendoim

---

1kg Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite

---

### Recheio

15g Canela Em Pó

---

1.1kg Doce De Leite

---

1.1kg Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

---



## 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 Cake 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

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	198	10
Carboidratos (g)	32	11
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	3.6	7
Gorduras totais (g)	6.4	10
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	79	3