

Cupcake Churros De Doce De Leite

2485

Ingredientes

Recheio

15g Canela Em Pó

1.1kg Doce De Leite

1.1kg Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

100g Xerém De Amendoim

1kg Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite

Acabamento e Decoração

55ml Água

125g Ovos

68g Óleo

100g Bomba F Bomba F



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