

Cupcake De Cenoura

959

Ingredientes

Decoração

50g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

250g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Massa

350ml Água

350g Ovos

250g Óleo

1kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

Recheio

350g Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro



Modo de Fazer

MASSA

01. Colocar na batedeira o Bolo de Cenoura, a água, os ovos e o óleo.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto utilizando batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por 3 minutos.
04. Forrar as forminhas com forma de papel.
05. Colocar 80 gramas de massa em cada forminha.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês (virada para baixo).
07. Desenformar e deixar esfriar.

RECHEIO

01. Com auxílio de um bico de confeitar liso furar o centro dos bolinhos e retirar o miolo.
02. Recheiar a cavidade central com o recheio de brigadeiro. Reservar.

MARSHMALLOW DE CHOCOLATE

01. Colocar a água e o açúcar em uma panela e mexer. Limpar as bordas com auxílio de pincel e água.
02. Ferver em fogo baixo até obter uma calda em ponto de fio.
03. Bater as claras em batedeira e adicionar o glaçúcar aos poucos até montar.
04. Adicionar a calda nas claras montadas, e bater até que fique ligeiramente frio.
05. Misturar manualmente o ChocoNut Chocolatier ao marshmallow.
06. Aplicar o marshmallow sobre cada bolinho com o auxílio de um saco de confeitar e bico liso.

DECORAÇÃO

01. Aquecer o ChocoBlanc Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Aquecer o ChocoNut Chocolatier em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
03. Passar os bolinhos no ChocoBlanc Chocolatier, cobrir somente o marshmallow.
04. Decorar com o ChocoNut Chocolatier fazendo riscos.

Dicas

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 135 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Pincel

Bico Liso

Formas Para Muffins

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	233	12
V. Energético (kJ)	975 kJ	12
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	76	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	26	
Aç adicionados (g)	25	50
Gorduras totais (g)	9.7	15
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0