

# Cupcake De Cenoura

959

## Ingredientes

### Massa

350ml Água

---

350g Ovos

---

250g Óleo

---

1kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

---

### Recheio

350g Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

---

### Marshmallow de Chocolate

85ml Água

---

450g Açúcar Refinado

---

200g Claras De Ovos

---

115g Glaçúcar

---

300g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

---

### Decoração

50g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

---

250g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---



## 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 glúcor 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 Sugerida**

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)	235	12
V. Energético (kJ)	975 kJ	12
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	77	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	26	
Aç adicionados (g)	25	50
Gorduras totais (g)	10.0	15
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0