Prime Cupcake Romeu E Julieta

1678

Ingredientes

Creme de Queijo

300g	Requeijão Tipo Catupiry
300g	Manteiga Sem Sal
240g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

Acabamento

400g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba

Modo de Fazer

CREME DE QUEIJO
01. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado peneirado, o requeijão tipo catupiry e a manteiga sem sal em um recipiente.
02. Misturar. Utilizar batedor de arame.
03. Levar para a geladeira até que fique firme. Reservar.

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Forrar as formas para muffins com forminhas de papel número 0.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 50 g de massa em cada forma.
06. Fornear a 190°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO
01. Com o auxílio de um bico liso, perfurar o centro de cada Cupcake.
02. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio de Goiaba no centro de cada Cupcake.
03. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, aplicar o creme de queijo reservado sobre a supefície de cada Cupcake.
04. Decorar com confeitos a gosto.

Dicas

- Para o preparo do creme de queijo, a manteiga deve estar em temperatura ambiente.
- Para um melhor resultado, recomenda-se somente utilizar manteiga (não margarina).
- O requeijão tipo catupiry pode ser substituído por cream cheese.

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

34 Unidades de 80 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Geladeira
- Saco De Confeitar
- Espátula
- Batedor Tipo Raquete
- Batedor De Arame
- Balança
- Recipiente
- Bico Liso
- Forminhas De Papel Nº0
- Formas Para Muffins
- Bico Frisado

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	251	13
V. Energético (kJ)	1062 kJ	13
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	105	4
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	0.3	15