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 figue firme. Reservar.

PREPARC

- 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

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 (e	% 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