

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 Zealandia 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 Zealandia 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 Zealandia 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 superfície 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 queijão 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 adiconados (g)	19	38
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	0.3	15