

Prime Cupcake Romeu E Julieta

1678

Ingredientes

Creme de Queijo

300g Requeijão Tipo Catupiry

300g Manteiga Sem Sal

240g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro 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 Confeiteiro F 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 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 requeijão tipo catupiry pode ser substituído por cream cheese.

- Outro fornecimento:

* 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 (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	254	13
V. Energético (kJ)	1062 kJ	13
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	105	4
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	21	
Aç adicionados (g)	20	40
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	5.8	29
Gorduras trans (g)	0.3	15