# Prime Cupcake De Limão



1694

# Ingredientes

#### Recheio

70ml Suco De Limão

350g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

#### **Preparo**

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



### **Acabamento**

1kg Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

## Modo de Fazer

### **RECHEIO**

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o suco de limão e as raspas de limão (opicional) em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. 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. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 3 minutos ou até obter um creme. Utilizar batedor tipo globo.
- 02. Levar para a geladeira até que figue firme. Reservar.
- 03. Com o auxílio de um bico liso, perfurar o centro de cada Cupcake.
- 04. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o recheio reservado no centro de cada Cupcake.
- 05. Com a auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, aplicar a cobertura reservada sobre a supefície de cada Cupcake.
- 06. Decorar com confeitos a gosto.

## **Dicas**

- 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 Globo			
Batedor Tipo Raquete			
Balança			
Recipiente			
Bico Liso			
Forminhas De Papel Nº0			
Formas Para Muffins			
Bico Frisado			

**Tabela Nutricional** 

Porção de 60g contém (e	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	314	16
V. Energético (kJ)	1288 kJ	15
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	84	4
Açúcares (g)	23 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0