

# 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 (opcional) 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 fique 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 superfície 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 (em média):    % 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