

Receitas



Cup Cake com Granulado Camp

Cup cake com granulado Camp

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado(160g)
- 1 pitada de sal
- 4 ovos (cerca de 240g)
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (5ml)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó (12g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 1 xícara (chá) de manteiga, amolecida (180g)

Merengue:

- 2 xícaras (chá) de açúcar (380g)
- 1 envelope de gelatina em pó, sem sabor (12g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina (75ml)
- 3 claras em neve (cerca de 120g)

Cobertura:

- 200 gramas de chocolate meio amargo, picado

- confeitos ou chocolate granulado, para decorar
- 100 gramas de chocolate ao leite, picado

Modo de Preparo

Massa:

Na batedeira, bata o açúcar refinado com os ovos e o leite. Adicione a farinha, o sal, a baunilha, o fermento e a manteiga. Misture bem e distribua a massa pelas forminhas sem enchê-las completamente para que não transbordem ao assar. Asse no forno pré- aquecido até dourar ligeiramente. Retire do forno e desenforme ainda morno. Depois de frio, cubra a superfície com o merengue e leve à geladeira até firmar. Deixe fora da geladeira por cerca de 1 hora e banhe no chocolate. Decore com confeitos ou chocolate granulado camp.

Merengue:

Ferva o açúcar refinado com a água até obter uma calda em ponto de fio forte e despeje sobre as claras batendo. Sem parar de bater, adicione a gelatina, hidratada com a água e derretida em banho-maria, ainda quente, e bata até esfriar. Passe para um saco de confeitar com bico perlê e modele cones sobre cada muffin.

Cobertura:

Em banho-maria, derreta os chocolates até que fiquem lisos e brilhantes.

Proceda a temperagem de acordo com a indicação do fabricante do chocolate e utilize.