

50 RECEITAS

receitas para um



cupcake perfeito



Aprendendo a fazer e
a vender os melhores
cupcakes.

ESTELA DUARTE





índice



tipos de massa

| | |
|------------------|----|
| Receita 1 | 5 |
| Receita 2 | 6 |
| Receita 3 | 7 |
| Receita 4 | 8 |
| Receita 5 | 9 |
| Receita 6 | 10 |
| Receita 7 | 11 |
| Receita 8 | 12 |
| Receita 9 | 13 |
| Receita 10 | 14 |
| Receita 11 | 15 |
| Receita 12 | 16 |
| Receita 13 | 17 |
| Receita 14 | 18 |
| Receita 15 | 19 |
| Receita 16 | 20 |
| Receita 17 | 21 |
| Receita 18 | 22 |
| Receita 19 | 23 |
| Receita 20 | 24 |

coberturas

| | |
|------------------|----|
| Receita 21 | 25 |
| Receita 22 | 26 |
| Receita 23 | 27 |
| Receita 24 | 28 |
| Receita 25 | 29 |
| Receita 26 | 30 |
| Receita 27 | 31 |
| Receita 28 | 32 |
| Receita 29 | 33 |
| Receita 30 | 34 |
| Receita 31 | 35 |
| Receita 32 | 36 |
| Receita 33 | 37 |
| Receita 34 | 38 |
| Receita 35 | 39 |
| Receita 36 | 40 |
| Receita 37 | 41 |
| Receita 38 | 42 |
| Receita 39 | 43 |
| Receita 40 | 44 |

cupcake de chocolate e baunilha

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 2 ovos grandes (em temperatura ambiente)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de leite
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal

Cobertura

- 200g de cream cheese
- 1/4 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, misture a manteiga amolecida e o açúcar até obter uma mistura cremosa.
3. Adicione os ovos um de cada vez, batendo bem após cada adição. Acrescente a essência de baunilha e misture novamente.
4. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal. Adicione essa mistura aos ingredientes molhados, alternando com o leite, em três adições, começando e terminando com a mistura de farinha. Misture até que todos os ingredientes estejam incorporados, mas não misture em excesso.
5. Distribua a massa nas forminhas de papel, preenchendo cada uma até cerca de 2/3 de sua capacidade.
6. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 18 a 20 minutos, ou até que os cupcakes estejam dourados e um palito inserido no centro saia limpo.
7. Retire os cupcakes do forno e deixe-os esfriar completamente antes de adicionar a cobertura.