

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.