

Cupcakes de Festa

FoodBlogger Patrícia Cheio



Ingredientes para os Cupcakes de Limão:

4 ovos;
200 g de margarina ou manteiga;
200 g de açúcar;
200 g de farinha;
1 colher de chá de fermento;
raspa de 1 limão;
aroma de baunilha (1 colher chá);
formas de papel;
forminhas individuais metálicas.

Preparação:

Bater o açúcar com a manteiga até se obter um preparado cremoso. Adicionar um ovo de cada vez, batendo entre cada adição. Juntar a raspa de limão e a essência de baunilha. Ir adicionando aos poucos a farinha e o fermento peneirados.

Verter a massa para as forminhas de cupcakes até 2/3 da capacidade.

Cupcakes de Festa

FoodBlogger Patrícia Cheio



Ingredientes para o Lemon Curd:

160 g de açúcar;
2 limões;
60 g de manteiga;
2 ovos.

Preparação:

Num tacho coloca-se o açúcar e a raspa de limão, se possível, pulverizada. Junta-se o sumo dos limões, os ovos, a manteiga e mistura-se bem.

Leva-se ao lume até engrossar, mexendo sempre.

Ingredientes para a Decoração dos Cupcakes:

Forra: 2 embalagens de creme de baunilha de barrar americano (Buttercream);

Arabescos de Chocolate:

200 g de chocolate negro

1 saco de pasteleiro

Papel vegetal

Cupcakes de Festa

FoodBlogger Patrícia Cheio



Preparação:

Forra: Coloque buttercream num saco de pasteleiro com bico 1M da Wilton e decore os cupcakes com o creme.

Arabescos de chocolate:

1º Passo: imprima ou desenhe em Folha A4 a imagem abaixo ou outras formas que desejar.

2º Passo: Coloque a folha impressa sobre uma superfície lisa e uma folha de papel vegetal sobre o desenho. Fixe esta última à mesa com fita-cola, para evitar que deslize.

3º Passo: Com o Bico Perle número 800, ou com um pequeno corte no saco de pasteleiro, refaça o formato do desenho com chocolate derretido, cobrindo todo o contorno do desenho. Leve ao frigorífico a solidificar. Aplique no cupcake.