

CUPCAKES SÃO VALENTIM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 16 CUPCAKES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

2 ovos
120g de açúcar
250g de farinha
120g de manteiga amolecida
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de café de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
200 ml de natas
1 chávena de chá de morangos picadinhos

PARA A COBERTURA

180g de manteiga sem sal amolecida
250g de açúcar em pó
180g de morangos



PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer a massa dos bolinhos.
Numa tigela, coloque a manteiga, o açúcar e a essência de baunilha.
Bata muito bem até ficar um creme.
Junte ao creme, os ovos, um a um.
Enquanto bate, junte alternadamente a farinha e as natas.
Por fim, adicione o fermento em pó e o bicarbonato de sódio.
Bata até tudo ficar misturado.
2. Com uma colher, envolva muito bem os pedaços de morangos com a massa.
3. Coloque a massa em forminhas individuais untadas com manteiga.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° entre 10 a 15 minutos até ficarem cozidos.
Depois cozidos, retire-os do forno, desenforme e deixe arrefecer.
Coloque-os em forminhas de papel frisado.
5. Depois dos bolinhos frios, faça a cobertura.
Coloque os morangos num copo alto e com a varinha mágica faça puré.
6. Numa tigela bata a manteiga.
Sem parar de bater, junte alternadamente açúcar em pó e polpa de morango.
Bata até ficar um creme liso.
7. Com uma seringa ou um saco de pasteleiro, decore os cupcakes.
Por cima do creme, decore a gosto.

Custo: 5.50 € ; Custo por cupcake: 0.34 €

<http://www.saborintenso.com/f23/cupcakes-sao-valentim-13909/>

www.saborintenso.com