

Amor de Cupcake

16 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



1 Massa:

Prepare as formas, coloque as de papel dentro das cavidades da forma de metal. Dica: coloque a forma de metal dentro de uma assadeira, para evitar que o fundo do cupcake fique muito assado. Prepare o Bolo Chocolate Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Distribua nas forminhas, aproximadamente 3 colheres (sopa), deixando um espaço de 1 cm de borda. Leve para assar na grelha do meio do forno, preaquecido entre 180-210°C, por 25 a 30 minutos, até dourar. Para verificar se a massa está assada por completa, espete um palito de madeira no centro da massa, ao sair seco, a massa está pronta. Retire do forno e reserve até esfriar.

Ingredientes:

Massa:

1 sachê de Bolo sabor Chocolate Dr. Oetker
3 unidades de Ovos
150 ml Leite ($\frac{3}{4}$ xícara de chá)
5 colheres sopa de Margarina (100g)

Recheio:

1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
1 lata de Leite Condensado (390g)
1 unidade Gemas de Ovo
100 ml Leite
1 colher sopa de Margarina
2 colheres sobremesa de Gelatina Morango Dr. Oetker

Decoração:

4 colheres sopa de Açúcar de confeitiro

Utensílios:

Fôrmas de papel para cupcake
Fôrmas de metal para cupcake ou empada
Assadeiras
Cortadores de metal em formato de coração

2 Montagem:

Misture em uma panela e leve ao fogo baixo, o leite condensado, a gema peneirada, o leite, a margarina e a gelatina, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Reserve até esfriar. Bata o Chantilly UHT **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Acrescente o brigadeiro rosa e bata até ficar homogêneo. Desenforme os cupcakes, corte ao meio e obterá a base e a tampa. Vire a tampa, e no lado mais fofo da massa, faça o recorte de coração pressionando o cortador de metal.



3 Recheio e Cobertura:

Reserve os corações recortados. Espalhe uma camada de recheio na base, volte a tampa para o lugar, preencha o recorte com recheio e reserve. Polvilhe açúcar de confeiteiro para finalizar.

