

Cupcake Boneca

16 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes Massa:

1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker
2 unidades de Ovos
 $\frac{3}{4}$ xícara chá de Leite (150 ml)
3 colheres sopa de Margarina (60g)

Ingredientes Decoração:

1 pacote de Confeitos Coração Dr. Oetker

Ingredientes Recheio e cobertura:

2 caixas de Chantilly UHT Dr. Oetker
 $\frac{1}{2}$ xícara chá de Leite em Pó
Corantes alimentícios vermelho ou rosa

Modo de preparo:

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. Coloque todos os ingredientes da massa na batedeira e bata por 4 minutos. Distribua a massa nas forminhas, aproximadamente 3 colheres (sopa), deixando um espaço de 0,5 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 dentro, espete um palito de madeira no centro, que deve sair seco. Retire do forno e reserve até esfriar, de preferência, sobre uma grade.

Recheio e cobertura: Bata o Chantilly UHT **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem, misture o corante e bata novamente até ficar homogêneo.

Montagem



Retire as formas de papel dos cupcakes. Enrole o corpinho da boneca em Filme PVC, deixe apenas os braços e a cabeça livre. Insira a boneca no centro do cupcake e com o auxílio da manga e do bico de confeitaria cubra a base do bolo e o corpo. Coloque pequenas porções de cobertura, pressionando e levantando. Comece pelo corpo para poder segurar os cupcakes enquanto decora.



Coloque os Confeitos Coração **Dr. Oetker** e sirva em seguida ou mantenha na geladeira em um recipiente fechado.