

Cupcake de Ovelha

15 unidades



Requer prática

● up to 50 Min.



Ingredientes:

Brigadeiro:

1 lata de Leite Condensado
1 caixa de Creme de Leite UHT (200 g)
1 colher sopa de Margarina
¼ xícara chá de Cacau em Pó Dr Oetker
Cacau em Pó Dr Oetker para enrolar os brigadeiros

Massa:

1 xícara chá de Leite integral
200 ml Óleo vegetal
2 unidades de Ovos
1 ½ xícaras chá de Açúcar refinado
1 Tampinha Aroma Baunilha Dr. Oetker
2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo peneirada
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
1 colher chá de Vinagre branco

Decoração:

1 pacote de Confeito Gotinhas Dr.Oetker
1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
1 pacote de Confeito Miçanga Dr. Oetker

Utensílios:

Saco de confeiteiro com bico chuveirinho nº 233
Saco de confeiteiro com bico perlê nº 2

1 Brigadeiro:

Junte todos os ingredientes do brigadeiro numa panela média, misture bem até que o **Cacau em Pó Dr. Oetker** esteja todo dissolvido. Leve ao fogo baixo e sem parar de mexer, cozinhe até que engrosse e consiga ver o fundo da panela. Transfira para um recipiente e leve a geladeira. Faça bolinhas, empane no cacau e reserve.

2 Massa:

Pré-aqueça o forno a 180° C. Na vasilha da batedeira adicione o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e o **Aroma de Baunilha Dr. Oetker**. Bata a massa por 2 minutos ou até ficar homogênea. Incorpore a farinha de trigo aos poucos. Num recipiente pequeno à parte, junte o **Fermento em Pó Químico Dr. Oetker** e o vinagre. Misture e adicione à massa. Preencha ⅓ da forminha de papel para cupcake com massa e coloque um brigadeiro no centro. Complete o restante com massa deixando um espaço para que ela cresça. Asse por 15 a 20 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.



3 Decoração:

Num recipiente derreta as **Gotinhas Dr Oetker** em banho-maria. Distribua o chocolate em moldes de bombons lisos, cerca de ½ colher (chá) em cada um. Leve à geladeira até que firmem e desenforme. Bata o **Chanti-neve Dr. Oetker** seguindo as instruções da embalagem. Transfira $\frac{3}{4}$ do chantilly para um saco de confeitar com bico chuveirinho nº 233 e faça os "pelinhos" das ovelhas. Posicione a cabeça. Coloque o restante do chantilly em outro saco com bico perlê nº 2 e faça as orelhas e os olhos. Finalize com **Miçanga Dr. Oetker** para fazer os olhos.

