

Cupcake recheado de Sorvete

1 unidade



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

14 forminhas para Cup cake

Ingredientes:

1 pacote de Bolo de Caneca Chocolate Dr. Oetker
2 colheres sopa de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
1 unidade Sorvete Creme Dr. Oetker
2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
2 unidades de Ovos
4 ½ colheres sopa de Margarina
350 ml Leite
4 colheres sopa de Açúcar
2 colheres chá de Amido de Milho Dr Oetker

Modo de preparo:

Sorvete: Prepare o Sorvete de creme **Dr. Oetker** seguindo as instruções da embalagem e deixe no freezer até servir.

Calda de Chocolate: Em uma panela coloque o chocolate em Pó 70% **Dr. Oetker**, o açúcar, o amido de milho e o restante do leite e da margarina. Leve ao fogo médio até levantar fervura e deixe por mais 2 minutos. Retire do fogo e mexa até esfriar.

Cupcake: Em uma vasilha misture a margarina e o leite reservados com a massa do Bolo de Caneca Chocolate **Dr. Oetker**. Quando estiver homogênea, distribua a massa nas forminhas de cup cake, colocando 1 colher de (sopa) em cada forminha. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 25 minutos ou até que a massa esteja sequinha. Quando esfriar, corte o topo do cupcake em formato circular, retirando a tampa. Coloque 1 bola de sorvete dentro de cada cupcake. Posicione a tampa e espalhe a calda sobre os cupcakes. Sirva imediatamente.

Tip from the Test Kitchen

- Dica: Coloque Miçanga Dr. Oetker na massa do bolo.