

Cupcakes de Cenoura

16 unidades de (1)



Fácil de preparar

up to 40 Min.



1 Modo de preparo:

Massa Prepare as formas, coloque as de papel dentro das cavidades da forma de metal. Prepare o Bolo Cenoura Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. (Reserve o pacotinho com chocolate em pó e açúcar que veio na caixinha de Bolo Cenoura). Distribua a massa nas forminhas, aproximadamente 3 colheres (sopa), deixando uma borda de 0,5cm. Leve para assar na grelha do meio do forno, preaquecido a 160-180°C, por 25 a 30 minutos ou 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.

2 Recheio e Cobertura:

Misture o Coco Ralado Dr. Oetker com o leite e o açúcar e reserve. Em uma panela coloque o pacotinho de chocolate e açúcar reservado e o creme de leite e leve ao fogo baixo, mexendo e deixando ferver por 3 minutos. Para rechear os cupcakes, retire um pedaço do centro, com uma faca ou colher de chá, coloque recheio, recoloque o pedaço retirado e espalhe uma fina camada de cobertura.

Ingredientes:

Ingredientes Massa:

1 caixa de Bolos de Cenoura com Cobertura de Chocolate Dr Oetker

1 xícara chá de Óleo (200ml)

¼ xícara chá de Água (50ml)

3 unidades de Ovos

Ingredientes recheio e cobertura:

1 caixa de Creme de Leite UHT

2 colheres sopa de Açúcar

½ xícara chá de Leite

Ingredientes Decoração:

1 pacote de Confeito Gotinhas Dr.Oetker

1 pacote de Coco Ralado Dr.Oetker

16 unidades de Cenouras em pedacinhos para fazer os narizes

Utensílios:

16 unidades Fôrmas de papel para cupcake

Fôrmas de metal para cupcake ou empada

Fôrmas de metal tipo assadeira



③ **Decoração:**

Finalize com o Coco Ralado Dr. Oetker polvilhado, as Gotinhas Chocolate Dr. Oetker, para fazer os olhos e a boca e a cenoura para o nariz. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira em um recipiente fechado, por 1 dia, no máximo.

Tip from the Test Kitchen

- Dica: coloque a forma de metal dentro de uma assadeira, para evitar que o fundo do cupcake fique muito assado

