

Muffin Dois Amores

8 porções



Fácil de preparar

● ● up to 90 Min.



Ingredientes:

Massa:

forminhas de papel para cupcakes tamanho nº 2
3 com bico pitanga (Um maior e dois para misturar as coberturas)
1 pacote Muffin Dr. Oetker
1 unidade Ovo
50 ml Leite
50 g Margarina

Cobertura de Brigadeiro:

1 lata de Leite Condensado
100 g Creme de Leite
4 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker
3 colheres sopa de Manteiga

Cobertura de Brigadeiro Branco:

1 lata de Leite Condensado
100 g Creme de Leite
1 unidade Gemas de Ovo
3 colheres sopa de Manteiga

Decoração:

1 embalagem Mix de Confeitos Dr Oetker

1 Massa:

1. Em um recipiente, junte o conteúdo do pacote com o ovo, o leite e a margarina. Misture bem com uma colher até a massa ficar homogênea.
2. Distribua, aproximadamente, 1 colher (sopa) de massa em cada forminha.
3. Leve para assar no forno a 180°C por 15 a 25 minutos.

Faça o teste do palito: perfure a massa com um palito e retire; se ele estiver seco, os muffins estarão prontos.

2 Cobertura:

Brigadeiro Tradicional

Derreta a manteiga em uma panela e dissolva o chocolate em fogo médio. Junte o creme de leite e leite condensado até que desgrude da panela.

Brigadeiro Branco

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar da panela.

3 Montagem:

Coloque o brigadeiro tradicional em um saco de confeitar e o branco em outro. Pegue um saco maior com um bico pitanga e coloque os dois brigadeiros dentro com a ponta dos sacos cortadas. Faça movimentos circulares de dentro para fora e finalize com os confeitos.