

Sanduíche de Cupcake

16 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

16 formas de papel para cupcake
forma de metal para cupcake ou empada
forma de metal tipo assadeira

Massa:

4 unidades de Ovos
1 colher chá de Sal
Salsa picada
2 colheres sopa de azeite
50 g Queijo Parmesão ralado
1 xícara chá de Farinha de Trigo
1 colher sobremesa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
1 colher sopa de Açúcar

Recheio:

200 g Requeijão
300 g Salame fatiado
1 unidade Coco pequena

1 Preparo:

Bata os ovos com o açúcar até ficar uma mistura fofa e clara, coloque o sal, o azeite, a farinha de trigo, o fermento em pó e envolva com uma espátula. Prepare as formas: coloque as forminhas de papel dentro das cavidades da(s) forma(s) de metal. Dica: Coloque a(s) forma(s) de metal dentro de uma assadeira, para evitar que o fundo do cupcake fique muito assado. Distribua a massa nas forminhas, aproximadamente 3 colheres (sopa), deixando um espaço de 1 cm de borda. Leve para assar na grelha do meio do forno, preaquecido a 180-210°C, por 25 a 30 minutos, 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 Montagem:

Lave a alface, seque, separe as folhas e reserve. Retire os cupcakes da forminha de papel e corte-os ao meio. Coloque um pouco de requeijão, um pedaço de alface, (retire as partes mais duras da folha), duas ou três fatias de salame, coloque um pouco mais de requeijão e cubra com a outra metade sobre o cupcake. Espete palitinhos para dar um acabamento divertido.