

O LIVRO DO CUPCAKE



RECEITAS DE CRAQUES
NA ARTE DE FAZER BOLINHOS



BONI
FRATI®
bonecos & cia



BONI
FRATI



Índice

Cupcake Coração Caipira	04
Cupcake da Copa	05
Cupcake de Aniversário	08
Cupcake de Chocolate com Brigadeiro	10
Cupcake de Nutella®	12
Cupcake de Paçoca	14
Cupcake Formigueiro	16
Cupcake Nutritivo	18
Mini Cupcake de Brownie	20
Peanut Butter Cupcake	22
Mini Cupcake de Feltro Cereja	24
Créditos	26



CUPCAKE CORAÇÃO CAIPIRA

Cupcake Coração Caipira

Por **Juliana Costa** ♥ [Rosa Rosé]
<http://rosaroseonline.blogspot.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 2 ovos inteiros
- ♥ 1 clara
- ♥ 2 colheres (sopa) de manteiga
- ♥ 2 xícaras de farinha
- ♥ 1 xícara de leite
- ♥ 3 colheres (sopa) de açúcar
- ♥ 1 colher (sopa) de fermento

Cobertura

- ♥ 4 colheres (sopa) cheias de doce de leite
- ♥ 4 paçocas
- ♥ 3 colheres (sopa) de amendoim cortado ao meio

Modo de Fazer

Massa

- ♥ Pré-aqueça o forno.
- ♥ Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- ♥ Unte com óleo e farinha as forminhas para pão de mel em formato de coração e despeje a massa deixando a margem de um dedo sem encher.
- ♥ Coloque-os em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido à 180°C até os bolinhos ficarem levemente douradinhos.

Cobertura

- ♥ Misture o doce de leite com 3 paçocas e coloque em um saco de confeitar.
- ♥ Desenforme os bolinhos e contorne-os com a cobertura.
- ♥ Por último, esmigalhe 1 paçoca e salpique por cima dos coraçõezinhos.
- ♥ Enfeite com amendoins cortados ao meio.
- ♥ Sirva em toalhinhas rendadas de papel.



Dica Nota 10: Para preparar a versão light desta receita, troque o açúcar por 1 colher (chá) de adoçante tipo sucralose líquido e use o doce de leite e a paçoca nas versões diet.



CUPCAKE DA COPA

Cupcake da Copa

Por **Dirlene D'Addio** ♥ [Deli Art Cake Creations]
<http://deliartcakecreations.blogspot.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- ♥ 2 xícaras de açúcar
- ♥ 1 xícara de leite de coco
- ♥ 1 colher (sopa) de fermento
- ♥ 3 ovos

Recheio

- ♥ 100g de margarina
- ♥ 1 lata de leite condensado
- ♥ 100g de creme de leite
- ♥ 50g de coco ralado
- ♥ 2 gemas

Cobertura

- ♥ Pasta americana branca, amarela e azul
- ♥ Corante alimentício verde

Modo de Fazer

Massa

♥ Bata a margarina, as gemas e o açúcar. Coloque os outros ingredientes e, por último, acrescente as claras em neve. ♥ Coloque a massa nas forminhas de cupcakes dentro de formas de alumínio para empadas. ♥ Leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C até assar.

Recheio

♥ Misture tudo e leve ao fogo sem parar de mexer. Desligue quando começar a ferver e deixe esfriar. ♥ Depois de frio, retire a tampa

do bolinho, recheie com um pouco do creme e tampe.

Decoração

♥ Corte uma rodela de pasta azul e aplique no bolo já frio. ♥ Recorte outra da pasta amarela, posicione sobre a azul, aplique alguns cortes e levante a massa. ♥ Faça uma bola com a massa branca e desenhe os gomos com um palito de dentes. ♥ Insira a bola no centro do bolo e pinte alguns gomos com corante alimentício verde.



Dica Nota 10: Para ter certeza que a massa está pronta, perfure um dos bolinhos com um palito e se o mesmo sair seco, pode desligar o forno.



CUPCAKE DE ANIVERSÁRIO

Cupcake de Aniversário

Por **Christiane Villas** ♥ [Um dia de cada vez]
<http://chris-umdiadecadavez.blogspot.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 2 xícaras de açúcar peneirado
- ♥ 100g de manteiga sem sal
- ♥ 3 gemas peneiradas
- ♥ 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
- ♥ 1 xícara de farinha de castanhas
- ♥ 200 ml de leite de coco
- ♥ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- ♥ Escolha qual mais lhe agrada:
- ♥ Nutella®
- ♥ Doce de leite
- ♥ Geléia de frutas ou
- ♥ Ganache de chocolate ao leite

Cobertura

- ♥ Pasta americana
- ♥ Confeitos de estrela coloridos

Modo de Fazer

Massa

- ♥ Misture o açúcar, a manteiga e as gemas e acrescente aos poucos os outros ingredientes.
- ♥ Bata tudo na batedeira e reserve.
- ♥ Coloque a massa em forminhas para forno de cupcakes.
- ♥ Não encha para que o bolinho não transborde.
- ♥ Coloque em forno pré-aquecido e deixe até assar.

Recheio

- ♥ Com uma faca, abra um círculo no topo do

bolinho e tire a tampinha.

- ♥ Recheie com o sabor de sua preferência e coloque a tampinha de volta.

Cobertura

- ♥ Abra um círculo com pasta americana branca e cubra o local onde ficou o corte feito para rechear.
- ♥ Enfeite com os confeitos de estrelinha e arremate a decoração com uma velinha especial.



Dica Nota 10: Para não queimar o fundo dos bolinhos, coloque as forminhas dentro de uma assadeira na hora de assar.



**CUPCAKE DE CHOCOLATE
COM BRIGADEIRO**

Cupcake de Chocolate com Brigadeiro

Por Ana Carolina Gran dchamp ♥ [Tudo na Panela]
<http://tudonapanela.blogspot.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 85g de chocolate meio amargo
- ♥ 125g de margarina
- ♥ $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar
- ♥ 3 ovos inteiros
- ♥ 1 clara de ovo
- ♥ $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de farinha de trigo
- ♥ 2 $\frac{1}{2}$ colheres (sopa) de cacau em pó
- ♥ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- ♥ 1 lata de leite condensado
- ♥ 1 colher (sopa) de cacau em pó
- ♥ 1 colher (sopa) de achocolatado
- ♥ 1 gema peneirada
- ♥ $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de manteiga
- ♥ Raspas de chocolate meio amargo

Modo de Fazer

Massa

♥ Derreta o chocolate e a margarina em banho-maria. ♥ Bata na batedeira acrescentando o açúcar aos poucos. ♥ Adicione os ovos, a clara e continue batendo. ♥ Peneire e misture a farinha e o cacau ♥ Adicione-os ao creme, batendo sem parar e depois, coloque o fermento em pó ♥ Acomode as forminhas de papel em formas de empada ♥ Encha $\frac{3}{4}$ com a massa. ♥ Leve ao forno pré-aquecido até que, enfando-se um palito, o mesmo saia limpo.

Cobertura

♥ Coloque todos os ingredientes numa panela

e misture. ♥ Leve ao fogo médio, mexendo sem parar. ♥ O doce estará pronto quando, ao virar ligeiramente a panela, o mesmo escorrer completamente mostrando o fundo da panela. ♥ Despeje num prato e deixe esfriar.

Montagem

♥ Pegue 1 colher (sopa) da cobertura de brigadeiro e, com as mãos untadas com margarina, enrole formando um rolinho. ♥ Passe no chocolate meio amargo em raspas e acomode-o sobre o cupcake, como um caracol.



Dica Nota 10: Se você não tiver formas de empada ou muffin, utilize 3 forminhas de papel para forno por cupcake.



CUPCAKE DE NUTELLA®

Cupcake de Nutella®

Por **Genézio** ♥ [Pra onde foi o Genézio?]
<http://praondefoioogenezio.blogspot.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 140g de manteiga amolecida
- ♥ $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar
- ♥ 3 ovos
- ♥ $\frac{1}{2}$ colher (chá) de essência de baunilha
- ♥ 1 $\frac{3}{4}$ xícara de farinha de trigo
- ♥ $\frac{1}{4}$ colher (chá) de sal
- ♥ 2 colher (chá) de fermento em pó

Cobertura

- ♥ $\frac{1}{3}$ de xícara de Nutella®

Modo de Fazer

Massa

- ♥ Pré-aqueça o forno a 170°C.
- ♥ Unte 12 forminhas de muffins, ou de papel.
- ♥ Bata a manteiga e o açúcar por 2 minutos.
- ♥ Acrescente os ovos, um de cada vez, até incorporar completamente. (Não se preocupe se a massa não ficar homogênea).
- ♥ Acrescente a baunilha, a farinha, o sal e o fermento e bata até a massa ficar uniforme e a farinha desaparecer por completo.
- ♥ Coloque a massa nas forminhas, enchendo $\frac{2}{3}$ da capacidade.

- ♥ Por cima, espalhe cerca de 2 colheres (chá) de Nutella®.
- ♥ Misture a Nutella® à massa usando um palito de dentes, fazendo com que um pouco da massa cubra a Nutella®.
- ♥ Asse por 20 minutos.
- ♥ Deixe esfriar sobre uma grade.



Dica Nota 10: Depois de misturar à massa, coloque mais um pouquinho de Nutella® por cima.



CUPCAKE DE PAÇOCA

Cupcake de Paçoca

Por Shirley Cherie ♥ [Koisitas de Menina]

<http://blogkoisitasdemarina.blogspot.com>

Inspirada na receita do <http://thecookieshop.wordpress.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 50g de manteiga derretida e fria
- ♥ 1 xícara de farinha de trigo
- ♥ 1/3 xícara de açúcar
- ♥ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ♥ 1 ovo
- ♥ 1/4 de xícara de leite
- ♥ 1 colher (sopa) de café forte e frio
- ♥ 4 paçocas

Cobertura

- ♥ 3 paçocas
- ♥ 1/4 xícara de farinha de trigo
- ♥ 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- ♥ 30g de manteiga gelada, cortada em pedacinhos

Modo de Fazer

Cobertura

♥ Numa tigela, esfarele as paçocas e misture o açúcar mascavo e a farinha de trigo. ♥ Junte os pedacinhos de manteiga e esfarele até obter uma farofa úmida sem pedaços grandes de manteiga. ♥ Guarde na geladeira.

Massa

♥ Pré-aqueça o forno e coloque forminhas para cupcakes. ♥ Numa tigela, misture a farinha, o açúcar e o fermento. ♥ Em outro recipiente, misture o ovo, o leite, o café e a

manteiga derretida. ♥ Despeje essa mistura sobre a mistura de farinha e mexa. ♥ Esfarele as duas paçocas restantes sobre a massa – não precisa misturar. ♥ Distribua a massa entre as forminhas até 3/4 da capacidade. ♥ Coloque a cobertura sobre a massa, leve ao forno e asse até um palito sair seco quando espetado na massa. ♥ A cobertura deve estar sequinha. Retire do forno e deixe esfriar.



Dica Nota 10: Você pode variar a forminha usando as especiais para muffins, empadas, ou pão de mel. Só não esqueça de untar e polvilhar.



CUPCAKE FORMIGUEIRO

Cupcake Formigueiro

Por Paula Cinini ♥ [The Cookie Shop]
<http://thecookieshop.wordpress.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 2 xícaras de farinha de trigo
- ♥ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ♥ 200g manteiga em temperatura ambiente
- ♥ 2 xícaras de açúcar
- ♥ 4 gemas
- ♥ 100g de coco ralado
- ♥ 1 xícara de leite
- ♥ 50g de chocolate granulado (ou granulados coloridos)
- ♥ 4 claras batidas em neve

Cobertura

- ♥ 1 xícara de água
- ♥ 2 xícaras de açúcar
- ♥ 3 colheres (sopa) de gelatina de sabor morango
- ♥ 2 claras batidas em neve
- ♥ 1 colher (chá) de baunilha
- ♥ açúcar cristal colorido rosa

Modo de Fazer

Massa

♥ Pré-aqueça o forno. ♥ Coloque forminhas de papel em formas para muffins. ♥ Peneire a farinha, o fermento e misture bem. ♥ Bata as claras em neve. Reserve. ♥ Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme branco e fofo. ♥ Junte as gemas, o coco ralado e bata. ♥ Junte a mistura de farinha, alternado com o leite e misture os granulados. ♥ Tire da batedeira e junte as claras em neve delicadamente. ♥ Coloque a massa até $\frac{2}{3}$ das forminhas. Asse até um palito sair seco quando espetado nos bolinhos.

Cobertura

♥ Misture a água, o açúcar e a gelatina e leve ao fogo para levantar fervura e até dissolver o açúcar. ♥ Adicione esta mistura lentamente às claras batidas em neve, batendo na batedeira até obter a consistência de suspiro firme e esfriar. ♥ Acrescente a baunilha.

Montagem

♥ Coloque a cobertura em um saco de confeitar com bico perlê bem largo e polvilhe com açúcar cristal colorido.



Dica Nota 10: Brinque com as cores: a gelatina, o açúcar cristal e o granulado podem ter o tom que você preferir.



CUPCAKE NUTRITIVO

Cupcake Nutritivo

Por Érica Feitosa ♥ [Ki-Lindo]
<http://ki-lindo.blogspot.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 2 xícaras de farinha de trigo
- ♥ 2 xícaras de açúcar
- ♥ 2 colheres (chá) de canela em pó
- ♥ 2 colheres (chá) de bicarbonato
- ♥ 4 ovos
- ♥ 1 xícara de óleo
- ♥ 4 xícaras de cenoura ralada
- ♥ $\frac{2}{3}$ de xícara de nozes picadas

Cobertura

- ♥ Doce de leite
- ♥ Confeitos coloridos de coração

Modo de Fazer

Massa

- ♥ Pré-aqueça o forno à 180°C. Coloque forminhas de papel na assadeira para muffins.
- ♥ Em uma tigela média, misture bem a farinha, o açúcar, a canela e o bicarbonato. ♥ Em um recipiente maior, bata os ovos até que fiquem espumosos. Coloque o óleo aos poucos e continue batendo bem.
- ♥ Junte a mistura da farinha à mistura do ovo. Bata mais. Adicione a cenoura e as nozes.
- ♥ Despeje nas forminhas e asse até ao perfurar com um palito, ele saia limpo.

Cobertura

- ♥ Coloque o doce de leite em um saco de confeito com bico estrelado e forme caracóis sobre o cupcake.
- ♥ Para finalizar, salpique com os confeitos.



Dica Nota 10: Sempre que preferir, substitua o fermento por bicarbonato de sódio: a diferença é que o bicarbonato dá um leve toque salgadinho.



MINI CUPCAKE DE BROWNIE

Mini Cupcake de Brownie

Por **Andréa Potsch** ♥ [Aromas e Sabores]
<http://www.aromasesabores.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ 2 ovos inteiros
- ♥ 1 xícara de açúcar
- ♥ 100g de manteiga
- ♥ 180g de chocolate meio amargo
- ♥ 1 xícara de farinha de trigo
- ♥ 1/2 colher (chá) de fermento em pó

Cobertura

- ♥ 50g de nozes ou amêndoas moídas grosseiramente
- ♥ 1 lata de leite condensado
- ♥ 50g de castanha de caju picada ou pimenta rosa para decorar

Modo de Fazer

Massa

- ♥ Derreta a manteiga com o chocolate em banho-maria.
- ♥ Bata os ovos com o açúcar até a mistura ficar esbranquiçada.
- ♥ Misture o chocolate derretido com os ovos batidos, depois, junte a farinha de trigo peneirada e o fermento.
- ♥ Coloque a massa em forminhas de papel, preenchendo $\frac{2}{3}$.
- ♥ Leve-os ao forno médio pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou até que assem.

Cobertura

- ♥ Coloque o doce de leite em saco de confeitar, utilizando o bico que preferir e cubra a massa com o doce.
- ♥ Decore com castanha do caju ou pimenta rosa.



Dica Nota 10: Para fazer o doce de leite em casa, coloque 1 lata de leite condensado sem o rótulo em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por uma hora. **Atenção: deixe a lata esfriar antes de abrir.**



PEANUT BUTTER CUPCAKE

Peanut Butter Cupcake

Por Verena Buschinelli ♥ [Mangia Che Te Fa Bene]
<http://mangiachetefabene.wordpress.com>

Ingredientes

Massa

- ♥ $\frac{3}{4}$ colher (sopa) de fermento em pó
- ♥ $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
- ♥ $\frac{1}{4}$ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ♥ 170g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- ♥ $1\frac{1}{3}$ xícara de açúcar
- ♥ 3 ovos grandes
- ♥ $\frac{1}{2}$ xícara de Buttermilk*
- ♥ $\frac{1}{2}$ colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura

- ♥ $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga de amendoim
- ♥ 150g de cream cheese
- ♥ xícara de açúcar de confeiteiro

*Buttermilk: misture a $\frac{1}{2}$ xícara de leite integral 1 colher (sobremesa) de vinagre e aguarde 5 minutos para usar.

Modo de Fazer

Massa

- ♥ Pré-aqueça o forno.
- ♥ Unte com manteiga as bordas das formas de muffins e coloque dentro as forminhas de papel.
- ♥ Misture trigo, fermento, bicarbonato de sódio, sal e reserve.
- ♥ Bata em outra tigela a manteiga e o açúcar até ficar um creme esbranquiçado.
- ♥ Acrescente os ovos um a um, batendo.
- ♥ Diminua a velocidade da batadeira e junte os ingredientes secos e os líquidos em três

- etapas, alternando-os, finalize com os secos.
- ♥ Divida a massa nas forminhas enchendo somente $\frac{2}{3}$.
- ♥ Asse até que passem no teste do palito.
- ♥ Espere esfriar e retire as forminhas de alumínio.

Cobertura

- ♥ Bata o cream cheese e o açúcar de confeiteiro com 2 $\frac{1}{2}$ colheres (sopa) cheias de manteiga de amendoim.



Dica Nota 10: Os cupcakes sem cobertura duram mais. Por isto, deixe a cobertura na geladeira e cubra-os somente na hora de servir.



MINI CUPCAKE DE
FELTRO CEREJA

Mini Cupcake de Feltro Cereja

Por **Ana Tuyama** ♥ [Ana Tuyama Crafts]
<http://anatuyama-crafts.blogspot.com>

Ingredientes

- ♥ 1 forminha para docinho ou empadinha tamanho 00
- ♥ 1 círculo de feltro de 10 cm de diâmetro
- ♥ 10 cm de sianinha branca
- ♥ Enchimento acrílico
- ♥ 1 bolinha de plástico cor cereja tamanho 12
- ♥ Fio encerado
- ♥ 2 folhinhas de feltro
- ♥ Linha para costura
- ♥ Cola quente
- ♥ Pedacinhos de papelão paraná embebidos em essência de cereja ao marasquinho

Modo de Fazer

- ♥ Recorte um círculo de feltro vermelho com 10 cm de diâmetro.
- ♥ Faça um alinhavo ao redor do círculo e puxe a linha fechando-o para formar o bolinho.
- ♥ Encha este círculo com o enchimento acrílico e os pedacinhos de papelão-paraná com a essência, feche bem o alinhavo, arrematando-o.
- ♥ Com uma pistola de cola quente, fixe a sianinha ao redor da forminha.
- ♥ Para a cereja utilize uma bolinha de plástico tamanho 12 com um pedacinho de fio encerado para fazer o cabinho.
- ♥ Cole o bolinho dentro da forminha, depois cole as folhinhas e a cereja sobre o bolinho.



Dica Nota 10: Personalize o seu cupcake - use tinta acrílica spray para pintar a forminha e tinta acrílica ou tinta para artesanato para decorá-la.

Créditos



Receitas e Fotos

Juliana Costa, Dirlene D'Addio, Christiane Villas,
Ana Carolina Grandchamp, Genézio, Shirley Cherie, Paula Cinini,
Érica Feitosa, Andréa Potsch, Verena Buschinelli e Ana Tuyama

Edição

Juliana Maringoni

Coordenação

Karin Wuestefeld

Arte e Design

Thiago Oliver

Produção

BoniFрати Bonecos & Cia



Material liberado para
reprodução sem fins comerciais
desde que citada a fonte:

bonifrati.blogspot.com



BONI
FRATI[®]
bonecos & cia



BONI
FRATI

BONI
FRATI®
bonecos & cia

bonifrati.blogspot.com