

Fazendo um Cupcake

1 1/2 xícara de açúcar
300g de manteiga amolecida
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
10 gotas de extrato de baunilha
1 colher de chá de sal
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Sugestão de ingredientes para variar

Chocolate em pó (não use achocolatado, tem açúcar e menos cacau)
Chocolate granulado
Coco ralado e 1/2 xícara de leite de coco (ao invés do leite comum)
Ameixas secas picadas
Cerejas secas picadas ou inteiras
Passas de uvas
Suco e raspas de 1 limão grande

Para preparar a forma de cupcake

Óleo spray
Farinha de trigo
Se preferir: forminha para cupcake

Sugestão: Ligue o forno em 180°C (temperatura média) para ir aquecendo.

Prepare a forma: Unte uma forma especial para cupcakes com óleo spray ou comum e jogue um pouco de farinha de trigo espalhando por toda a superfície e laterais. Bata a forma com as mãos para soltar o excesso de farinha e jogue este excesso fora. Se preferir pode usar forminhas de papel especiais para cupcake (elas tem o fundo maior) dentro da forma de metal ou silicone. Facilita para desenformar e lavar.

DICA: Polvilhe um pouco de farinha de trigo ou chocolate em pó sobre as forminhas de papel para soltarem dos bolinhos mais facilmente.

Prepare a massa: Bata na batedeira, em velocidade média, a manteiga com o açúcar até ficar cremoso, depois acrescente os ovos um a um sempre batendo. Junte o extrato de baunilha e bata mais um pouco. Depois acrescente a farinha de trigo e bata até ficar bem misturado, depois junte o leite e bata até ficar bem homogêneo. Por último, para evitar que pequena bolinhas fiquem inteiras, peneire juntos o sal, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio com um coador pequeno.

- Para fazer sabores variados será necessário misturar 1/2 xícara de cada ingrediente para cada receita básica de cupcake.
- Se quiser, pode acrescentar o chocolate em pó junto com as frutas secas.
- O chocolate granulado produzirá um efeito de formigueiro.
- Para o cupcake de coco, deve-se substituir o leite comum da receita básica pelo leite de coco.
- Ao usar frutas secas para cupcakes, reserve algumas para decorar.
- Para o cupcake de limão, use as medidas sugeridas acima.

DICA: Ao juntar os ingredientes, desligue a batedeira e misture com uma colher ou batedor de claras.

Asse os cupcakes: Encha a forma previamente untada ou as forminhas de papel um pouco acima da metade. Tome cuidado para não encher demais, pois os cupcakes irão crescer quando assar. Ponha no forno já pré-aquecido até dourar. O tempo para assar é de +/- 15 a 20 minutos dependendo do forno. Depois de prontos, espere esfriar um pouco para desenformá-los. Se assá-los nas forminhas de papel, basta apenas retirá-los.

DICAS: Verifique se os cupcakes estão bem assados com um palito. Espete-o no meio do bolinho, se sair limpo está pronto, se ainda tiver algum vestígio de massa crua, deixe assar por mais alguns minutos.

Evite ficar abrindo o forno enquanto os cupcakes estão assando. Isso pode solá-los, ou seja, não crescem direito e ficam com a massa pesada e baixa. Portanto evite abrir o forno antes de 10 minutos.