

Cemitério de Cupcakes (para o Halloween)

0 min. Médio Moderado 9 doses

Ingredientes

19 g cacau
45 ml de água quente
100 g farinha
85 g de manteiga
115 g Açúcar
1 ovo
1 colher de chá Fermento
1 colher de chá Bicarbonato de sódio
1 colher de chá Essência de baunilha
60 ml Sour cream
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	248,6 kcal	12%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	13,7 g	20%*
Hidratos de Carbono	27,7 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 175ºC.
2. Prepare 9 forminhas pequenas de muffin com forminhas de papel frisado. Reserve. Num recipiente, junte o cacau com a água quente e mexa até obter um creme homogéneo. À parte, junte a farinha com o fermento, bicarbonato e sal, mexa bem.
3. Num tachinho, derreta a manteiga com o açúcar até que ambas se dissolvam. Coloque este preparado na batedeira e bata, em velocidade média, por 4-5 minutos. Juntar ovo e baunilha e voltar a bater bem. Acrescentar a mistura de cacau e bater até obter um creme homogéneo. Juntar a farinha em duas vezes e envolver até incorporar.

4 Distribua a mistura pelas formas enchendo apenas 3/4 da sua capacidade. Leve ao forno por 20 minutos, aproximadamente (fazer o teste do palito). Retire os bolinhos do forno e deixe-os arrefecer.

5 Ganache: Aqueça as natas e junte-lhe o chocolate em pedacinho, envolva até obter um molho homogéneo.

6 Montagem: Corte cada bolacha wafer ao meio. Em metade delas apare uma das pontas de ambos os lados (de modo a parecer uma lápide arredondada), deixe as restantes como estão. Molhe o pincel na ganache e escreva, em cada lápide, "RIP", deixe secar.

7 Com uma espátula, barre a superfície de cada cupcake com o restante ganache de chocolate. Espete uma lá pide em cada cupcake e polvilhe os de lápide redonda com granulado de chocolate negro e os de lápide rectangular com granulados de chocolate de leite.

8 Nota: *Sour cream: a 60ml de natas junte 1 colher de chá de sumo de limão e aguarde 15 minutos para que talhem.