



## 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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 175°C.
- 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 homogêneo. 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 homogêneo. 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 lápide 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.