

Ocasiões Especiais | Halloween

Cupcakes Vampiro

90 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

130 g de açúcar amarelo
100 g de farinha de trigo
1 c. de chá de fermento em pó
1 c. de chá de canela em pó
1 ovo
50 ml de óleo
130 g de puré de abóbora butternut
70 ml de iogurte NESTLÉ YAOS Grego Açúcarado
200 ml de Natas NESTLÉ Longa Vida
2 c. de sopa de açúcar
corante vermelho q.b.

Informação nutricional

Energia	273,7 kcal	14%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	8,4 g	12%*
Hidratos de Carbono	35,2 g	14%*

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

Preparação

1. Comece por preparar o puré de abóbora. Aqueça o forno a 220ºC. Corte uma abóbora butternut a meio, na longitudinal, e retire as sementes. Coloque num tabuleiro e leve ao forno cerca de 45 minutos ou até estar assada. Retire do forno e deixe arrefecer. Após arrefecer, retire a casca e pese 125 gr do puré. Reserve.
2. Reduza a temperatura do forno para 180ºC.
3. Numa taça misture a farinha, o açúcar, o fermento e a canela.

4 Noutro recipiente bata com uma batedeira eléctrica os ovos, o puré de abóbora, o óleo e o iogurte. Bata durante alguns segundos.

5 Acrescente ao preparado da abóbora os ingredientes secos e envolva muito bem.

6 Disponha colheradas do preparado em forma de cupcakes enchendo até 3/4 da forma. Leve ao forno a cozer durante 20 minutos. Retire e deixe arrefecer.

7 Entretanto bata as natas e acrescente o açúcar a meio. Bata mais um pouco até ficar em chantilly.

8 Com a ajuda de um saco de pasteleiro com a boquilha mais grossa, lisa ou frisada conforme preferir, faça uma pequena flor sobre o cupcake. Com a ajuda de corante vermelho coloque a cair na cobertura imitando sangue.

9 Nota: Os triângulos transparentes que estão sobre o cupcake são feitos com isomalte.