



Ocasões 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

<b>Energia</b>	278,2 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	2,7 g	5%*
<b>Lípidos</b>	8,5 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,1 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 220°C. 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 g do puré. Reserve.
- 2 Reduza a temperatura do forno para 180°C.
- 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.