



CUPCAKE NATALINO

Ingredientes | Massa:

- 4 ovos
- 240 ml de óleo
- 480g de açúcar
- 1 laranja pera de casca fina
- 480g de farinha de trigo
- 20g de fermento em pó
- 100g de Gota Pingo Sabor Chocolate Tipo 2000 **Mavalério**

Recheio

Creme de Laranja:

- 300 ml de suco de laranja
- 100g de leite condensado
- 260g de Pó para Preparo de Recheios e Cremes "Tipo Belga" **Mavalério**

Cobertura:

- Pasta Americana **Mavalério**

Modo de Preparo

Massa:

Em um liquidificador coloque os ovos, o óleo e o açúcar, bata por aproximadamente 5 minutos, em seguida coloque a laranja com casca sem sementes bata mais um pouco e retire do liquidificador. Coloque em um recipiente e acrescente a farinha, o fermento e as Gotas, misture muito bem, coloque a massa em formas para Cupcake leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos. Após assado deixe esfriar, recheie com o creme de laranja e cubra com a Pasta Americana.

Recheio:

Em uma batedeira coloque o suco de laranja, o leite condensado e o Pó para Recheios e Cremes, bata tudo até formar um creme e reserve.

Tempo de Preparo: 1 hora e 30 minutos.

Rendimento: 40 unidades de 60g