

CUPCAKES DE LARANJA



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C e untar formas para queques com margarina e farinha.
2. Raspar meia casca de laranja e colocar na taça juntamente com o açúcar (lâmina amassar/triturar).
3. Adicionar as laranjas descascadas (sem caroços e partes brancas) e bater tudo cerca de um minuto na velocidade 9.
4. Colocar os ovos e a margarina (previamente derretida) durante 4 minutos, a 40°C na velocidade 5. Adicionar a farinha, o fermento e o sal e programar 30 segundos, velocidade 5.
5. Deitar o preparado nas formas e levar ao forno a 180°C cerca de 20 minutos.
7. Para a cobertura bater tudo até homogeneizar totalmente (coloquei numa taça à parte e bati com uma colher). Colocar num saco de pasteleiro e decorar a gosto.

INGREDIENTES

- QUEQUES:
- 200 G DE AÇÚCAR;
- 2 LARANJAS;
- 2 OVOS;
- 20 G DE MARGARINA (DERRETIDA);
- 250 G DE FARINHA;
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ PARA BOLOS;
- 1 PITADA DE SAL.
- COBERTURA:
- 150 G DE MANTEIGA À TEMP. AMBIENTE;
- 400 G DE AÇÚCAR EM PÓ (PODEM COLOCAR MENOS);
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE;
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA;
- CORANTE ALIMENTAR (OPCIONAL).