

CUPCAKES DE UVA COM XAROPE DE LIMA E KUMQUAT



CONFEÇÃO

1. Lave as uvas, reserve algumas inteiras para colocar nos cupcakes e pique outras e reserve.
2. Prepare o xarope, colocando sumo de lima, rodela de kumquat e limão com 4c. sopa de açúcar num tacho. Adicione água e leve a ferver até obter consistência de xarope. Misture um pouco de corante verde. Reserve.
3. Na taça, com o acessório batedor, bata as natas com 10c. sopa de açúcar, até fazer chantilly. Usando as natas Milhafre dos Açores programe 1,5 min., vel 7. Divida o chantilly em 3 porções, deixando uma porção branca, outra de lilás claro e outra lilás mais escuro, misturando o corante em gel com a espátula.
4. Lave a taça e com o mesmo acessório, coloque os ovos, claras, açúcar e manteiga. Bata na vel. 7, 5 min. De seguida adicione a raspa de 1 lima e misture na mesma velocidade, 30 seg. Depois misture a farinha com o bicabornato de sódio na velocidade 4, 30 seg. Usar a espátula, se no final necessitar envolver ainda alguma farinha.
5. Dispor formas de papel dentro das formas de metal. Colocar uma colher do preparado, em seguida dispor uvas cortadas, depois massa até dois terços da forma. Colocar uma uva ao centro em cima. Repita até terminar a massa. Leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 20 min. ou até estar assado (teste do palito).
6. Quando pronto, retire do forno e deixe arrefecer até conseguir manusear. Quando assim for, usando uma seringa de culinária, no centro, introduza um pouco de xarope. Repita para todos os cupcakes.
7. Quando completamente arrefecido, decore com o chantilly, usando um saco de pasteleiro, onde deve colocar uma colher de cada cor obtida, de modo a criar um efeito mescado.
8. Decore com as rodela de kumquat e limão que caramelizou no

INGREDIENTES

- 300G FARINHA C/FERMENTO
- 300G AÇUCAR
- 4 OVOS M
- 2 CLARAS
- 70G MANTEIGA AMOLECIDA
- 1,5 LIMA (RASPA DE UMA, SUMO DE TODAS)
- 1 C. CHÁ RASA BICABORNATO DE SÓDIO
- UVAS VERMELHAS Q.B. (CERCA DE 1 CACHO MÉDIO)
- 14 C. SOPA CHEIAS DE AÇUCAR
- 3 RODELAS DE LIMÃO
- 2 KUMQUAT ÀS RODELAS
- 500G NATAS MILHAFRE (AÇORES)
- CORANTE EM GEL VERDE E LILÁS

xarope.

9. Rende cerca de 2 dúzias de cupcakes.
