

# CUPCAKES DE CAFÉ COM GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO E MASCARPONE



## INGREDIENTES

- PARA O BOLO
- 3 OVOS
- 150GR DE MANTEIGA
- 210GR DE FARINHA
- 15GR DE FERMENTO
- 160GR DE AÇÚCAR
- 120ML DE LEITE
- 2 C. DE SOPA DE CAFÉ SOLÚVEL
- PARA A GANACHE
- 300GR DE CHOCOLATE BRANCO
- 100ML DE NATAS
- 250GR DE MASCARPONE (DESCARTAR O SORO DO QUEIJO)

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a manteiga à temperatura ambiente e o açúcar com a lâmina de amassar/triturar vel8/5 min.
2. Trocar para o acessório batedor e adicionar 1 ovo, vel7/1:30min. Ao fim de 30 segundos adicionar o segundo ovo, e depois de outros 30 segundos o terceiro.
3. Adicionar um terço da farinha e programar vel 5/40 seg. Ao fim de 10 segundos adicionar metade do leite com o café lá dissolvido, 10 segundos depois mais um terço da farinha, mais 10 segundos e adicionar o restante leite e nos últimos 10 segundos a restante farinha. Acabar de envolver com a espátula, se necessário, e colocar em forminhas.
4. Levar a forno pré-aquecido a 180C durante 15 a 25 minutos (tempo vai depender do tamanho das forminhas - fazer o teste do palito).
6. Para a cobertura levar as natas ao lume e quando começarem a ferver verte-las por cima do chocolate picado. Aguardar um minuto e misturar com a vara de arames até ficar uniforme. Deixar repousar pelo menos 4 horas.
7. Colocar a ganache de chocolate e o queijo mascarpone na CC com o acessório batedor, vel6/ vel7 / 2 min em cada.
8. Se a ganache não tiver a consistência pretendida levar um pouco ao frio.