



CATEGORIA

Confeitaria



OCASIÃO

Natal

## CUPCAKES NATALINOS

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
Bolo de Chocolate Bakels	1.000
Água	0.300
Ovos	0.300
Óleo de soja	0.300
Bakels Instant Cream	0.300
Água gelada	0.500
Morangos	-
Coco ralado	-

**Peso total: 2.700**

### MÉTODO

- Utilizando uma batedeira com batedor raquete, bater a mistura para BOLO DE CHOCOLATE BAKELS, 300 mL água, o óleo de soja e os ovos em velocidade baixa por 1 minuto.
- Desligar a batedeira, raspar as laterais do recipiente e voltar a bater em velocidade média por mais 2 minutos.
- Colocar em formas próprias para cup cake e assar em forno de lastro à 170°C.
- Para o preparo do BAKELS INSTANT CREAM, colocar a água fria na tigela e ligar a batedeira em velocidade baixa. Polvilhar o Bakels Instant Cream sobre a água e bater até dissolver.
- Raspar as paredes da tigela e continuar batendo em velocidade alta durante 2 a 4 minutos. Aplicar sobre os cup cakes.
- Decorar com morangos e coco ralado.