

Use a criatividade na hora de fazer cupcakes

Charmosos, delicados e gostosos, o [cupcake](#) virou moda no Brasil e no mundo. Ele é um pequeno bolinho individual que se assemelha aos muffins, porém é mais decorado, mais doce e com a massa mais leve. Na verdade, os cupcakes são realmente bolos em miniatura que podem ser decorados das mais diversas formas, basta usar a imaginação. Existem várias histórias para a origem do nome cupcake, como a que afirma que os bolinhos ganharam este nome porque eram assados em xícaras.

O cupcake é muito popular nos Estados Unidos, mas no Brasil já possui muitos fãs. Existem mesmo lojas especializadas na venda e fabricação dessas mini delícias. Os cupcakes se tornaram mania em diversas comemorações e eventos, como casamento, aniversário, aniversário de bebê, aniversário de criança, aniversário de empresa, entre outras.

Não há mistério para a confecção de cupcakes. O que você precisa para fazer os bolinhos é de um pouco de tempo e alguns ingredientes básicos. Nada muito especial, a não ser que você queira aprimorar seus cupcakes com ingredientes exóticos ou pouco convencionais. O tradicional é de baunilha mesmo, porém a massa do bolinho pode ser de sua preferência: chocolate, cenoura ou mesmo laranja.

Você pode fazer uma massa de bolo simples e caprichar no recheio. Existem vários exemplos de recheios para cupcake. Se você for muito curiosa e gostar de pesquisar receitas na web, pode procurar pelos recheios que muitos sites publicam. Caso você não esteja com muito tempo para procurar, seguem algumas dicas de recheios para você colocar no seu minibolo.

Um deles é o recheio de ganache de limão. Você precisará de 1/2 quilo de chocolate branco no microondas ou, se preferir, em banho-maria. Bata o chocolate em uma batedeira até ele ficar homogêneo. Coloque 1/2 lata de creme de leite com soro e 1/3 de xícara de suco de limão. Bata tudo até formar um creme. Depois, coloque no freezer por 10 minutos e, em seguida, bata de novo até formar um creme mais fofo. Pronto, você já tem um recheio!

Outra maneira de rechear seus cupcakes é com o recheio de framboesa. Coloque 300 gramas de framboesas em uma vasilha e as amasse com um garfo de forma suave. Deixe reservado. Bata uma xícara de creme de leite até engrossar um pouco. Tire da batedeira e coloque as framboesas amassadas e uma colher bem cheia de açúcar de confeiteiro. Mexa tudo muito bem. Agora você possui mais uma dica de recheio. Caso queira, você pode substituir as framboesas por outra fruta de sua preferência.

Use toda a sua imaginação e criatividade criando novos recheios que combinem com essas pequenas delícias que são os cupcakes. Não se esqueça de decorá-los de maneira bastante atrativa para que, além de saborosos, também fiquem bonitos e deem vontade de provar apenas os olhando.

Sobre o Autor

[Cupcake](#)

Source: <http://www.artigopt.com>