

Cupcake de Limão

Ingredientes bolo de limão cremoso:

- 1 pacote de mistura para bolo de Limão Cremoso Fleischmann
- Raspas de um limão taiti ou siciliano
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 xícara de chá de leite gelado

Ingredientes brigadeiro de limão:

- 1 lata de leite condensado
- Raspas de um limão taiti ou siciliano
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Ingredientes cobertura:

- 1 caixa de Chantilly Fleischmann 200ml
- 6 gotinhas de corante alimentício verde
- Miçangas coloridas comestíveis para a decoração

Modo de preparo bolo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Bata na batedeira todos os ingredientes por aproximadamente 8 minutos.
3. Coloque a massa em forminhas de cupcake, deixando um dedo de espaço da borda.
4. Leve para assar por cerca de 12 minutos.

Modo de preparo brigadeiro de limão:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e cozinhe até que o brigadeiro soltar do fundo da panela.
2. Reserve e deixe esfriar.

Modo de preparo chantilly:

1. Gele bem o chantilly antes de usar.
2. Bata na batedeira todo o conteúdo da embalagem com o corante alimentício até obter uma consistência firme.
3. Coloque em um saco de confeiteiro e reserve.

Montagem do cupcake:

1. Retire uma parte do miolo do bolo e acrescente o brigadeiro de limão.
2. Com o saco de confeiteiro com chantilly, faça movimentos circulares para fazer o formato de uma "árvore" de natal.
3. Coloque as miçangas comestíveis alternadamente, para que lembre os enfeites de uma árvore.
4. Dica: Você pode polvilhar corante metálico comestível em cima do cupcake para dar um leve brilho à decoração.