



Cupcake com laranja e coco

Ingredientes 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (café) de sal

1/2 xícara (chá) de açúcar

100 gramas de margarina

3/4 xícara (chá) de suco de laranja

2 ovo

2 Laranja

450 gramas de chocolate branco derretido picado

1/2 xícara (chá) de creme de leite

200 gramas de coco

100 gramas de fondant (pasta americana)

? corante comestível (anilina)

Modo de preparo Em uma tigela grande, peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal.

Misture o açúcar, a margarina derretida, 1/2 xícara (chá) de suco de laranja, os ovos ligeiramente batidos e as raspas de casca de uma laranja.

Mexa bem com batedor de arame até todos os ingredientes se integrarem.

Coloque 10 forminhas de papel próprias para cupcakes (de 7 cm de diâmetro por 4 cm de altura) dentro de forminhas de alumínio e distribua a massa até a metade.

Coloque-as em uma assadeira e asse no forno, preaquecido, a 200 °C, durante 20 minutos ou até dourar.

Para a cobertura, derreta 300 g de chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas.

Misture o creme de leite até formar um creme uniforme.

Misture 1/4 de xícara (chá) de suco de laranja e as raspas de casca de 1 laranja.

Na montagem, cubra cada cupcake com o creme de laranja e, logo em seguida, distribua o coco ralado, formando um ninho.

Derreta 150 g de chocolate branco e preencha forminhas próprias para moldar coelhos.

Leve à geladeira até a forma ficar opaca.

Desenforme e, com anilina comestível, pinte os olhinhos.

Tinja da cor preferida a pasta americana e molde os ovinhos.

Sobre o ninho de coco, coloque um coelhinho e um ovinho.

Para finalizar, faça um laço de fita nos cupcakes.