

# Culinária!



**CRIS LEITE**  
Chefe de cozinha  
[www.chefcrisleite.com.br](http://www.chefcrisleite.com.br)

Cris Leite assina esta seção nos últimos sábados de cada mês. Quer publicar suas três receitas favoritas aqui? Envie-as para [todaextra@extra.inf.br](mailto:todaextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato.

## Massa de cupcake

### INGREDIENTES

170g de manteiga sem sal a temperatura ambiente / 120g de açúcar refinado / 2 ovos / 10ml de extrato de baunilha / 170g de farinha de trigo / 20g de fermento em pó / 5g de sal refinado / 120ml de leite integral.

### PREPARO

Aqueça o forno a 180º C. Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até obter uma massa leve e fofo. Adicione um ovo de cada vez e bata até que estejam completamente incorporados. Adicione a baunilha e continue batendo. Em uma tigela separada, misture a farinha de trigo, o fermento e o sal. Adicione essa mistura ao creme que está na batedeira, o leite (aos poucos) e continue batendo. Coloque a



massa em forminhas próprias para cupcake, até um pouco mais da metade de cada forma. Leve ao forno já pré-aquecido e asse por 25 minutos. Deixe os cupcakes esfriarem antes de colocar a cobertura.

12  
PORÇÕES

25  
MIN

## Cobertura de brigadeiro

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado / 60g de chocolate em pó / 30g de manteiga sem sal / Uísque a gosto. / **Para decorar:** 100g de confeitos de chocolate.

### PREPARO

Coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate na panela. Misture bem. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar. Quando começar a soltar do fundo, desligue o fogo e adicione o uísque. Misture bem. Deixe esfriar. Coloque no saco de confeitar e decore os cupcakes com o brigadeiro. Jogue os confeitos por cima.



12  
PORÇÕES

20  
MIN



FOTOS DE CRIS LEITE/DIVIA GACRO

## Cobertura cremosa

### INGREDIENTES

225g de manteiga sem sal em temperatura ambiente / 120g de cream cheese em temperatura ambiente / 110g de açúcar de confeiteiro / 20ml de extrato de baunilha. / **Para decorar:** 100g de confeitos coloridos.

### PREPARO

Bata na batedeira a manteiga e o cream cheese até obter um creme homogêneo. Adicione o açúcar de confeiteiro e a baunilha. Bata por mais dois minutos. Leve para gelar por 20 minutos. Coloque no saco de confeitar e decore os cupcakes.

12  
PORÇÕES

35  
MIN