

CUPCAKES, O AMOR ESTÁ NO AR

Oficineiro: Gisele Maria da Silva Gonçalves

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

CUPCAKE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1 ovo

250 g leite

115 g óleo

240 g de farinha de trigo

180 g de açúcar

30 g chocolate em pó 50 %

15 g fermento químico

MODO DE FAZER:

Pré-aqueça o forno a 170 °C.

Bata o ovo com o açúcar em um bowl até formar um creme claro.

Acrescente o óleo e o leite mexa bem até que a mistura fique homogênea.

Acrescente a farinha e o chocolate em pó peneirados nessa mistura em seguida o fermento químico.

Coloque a massa nas forminhas até faltar um dedo.

Leve ao forno pré-aquecido, por aproximadamente 15 minutos, ou até o palito sair seco.





CUPCAKE

INGREDIENTES:

- 50 g ovo
- 240 g leite integral líquido
- 100 g óleo de canola
- 180 g açúcar refinado
- 240 g farinha de trigo tipo 1
- 20 g amido de milho
- 15 g fermento químico

MODO DE FAZER:

- Pré-aqueça o forno a 170 °C.
- Bata o ovo com o açúcar em um bowl até formar um creme claro.
- Acrescente o óleo e o leite mexa bem até que a mistura fique homogênea.
- Acrescente a farinha de trigo peneirada nessa mistura e em seguida o fermento químico.
- Coloque a massa nas forminhas até faltar um dedo.
- Leve ao forno pré-aquecido até o palito sair seco.
- Assar por aproximadamente 15 min.

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

