

**Tipo de receita:** Bolinhos  
**Método utilizado:** Tradicional e Bimby  
**Número pessoas:** 12  
**Fonte:** Livro *Cupcakes Magic*



## Cupcakes de cereja

### Ingredientes

4 ovos grandes  
175 gr de açúcar  
225 gr de amêndoa moída  
1 colherzinha de fermento Royal  
12 cerejas frescas (ou em calda)

Para decorar:  
Glacé Real  
Pasta de açúcar  
Corante alimentar verde e vermelho  
Açúcar vermelho ou brilhos comestíveis

### Preparação

Preaquecer o forno a 200º.

Preparar os moldes de papel colocando-os dentro de uma bandeja de muffins ou dentro de forminhas individuais de queques.

Separar as claras das gemas e montar as primeiras em castelo.

Bater as gemas com o açúcar até obter uma mistura homogénea.

Juntar a farinha de amêndoa, o fermento e as claras em castelo e envolver tudo bem mas com o cuidado que não se baixe a mistura.

Para fazer a massa na Bimby, separar as claras das gemas e bater as primeiras em castelo com a ajuda da borboleta. Retirar do copo e reservar.

Colocar as gemas no copo juntamente com o açúcar, colocar a borboleta nas lâminas e programar 5 minutos, 37º, vel, 3.

Acabado o tempo juntar as claras batidas em castelo, a farinha de amêndoa e o fermento e misturar durante uns segundos em velocidade 2.

Retirar a borboleta do copo e com a ajuda da espátula acabar de misturar a massa.

Recheiar os moldes de papel com esta massa e colocar uma cereja (sem caroço) dentro de cada um.

Levar a cozer ao forno durante uns 15 a 20 minutos.

Retirar do forno e deixar arrefecer completamente antes de decorar.

Para decorar cobrir a parte superior com o glacê Real (clara de ovo misturada com açúcar em pó e umas gotinhas de sumo de limão) e deixar secar.

Ao fazer o glacê ter em conta que este não fique muito mole já que será mais difícil colocá-lo por cima dos bolinhos, se verem que fica liquido apenas se tem que juntar



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)

mais açúcar em pó e bater mais um pouco até obter-se uma consistência boa para cobrir.

Colorir a pasta de açúcar de vermelho e de verde, formar bolinhas com a pasta vermelha de modo a imitar as cerejas e formar umas tirinhas com a pasta verde de modo a formar as raminhas e colocá-las de forma harmoniosa por cima do glacê já seco.

Se quiserem obter um aspecto ainda mais bonito, podem passar as bolinhas de pasta de açúcar vermelha por açúcar brilhante vermelho antes de colocá-las por cima do glacê, ou então depois de decorados e com a ajuda de um pincel colocar por cima brilhos comestíveis.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

email: [aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)