

# **BRITANIA**



## **CUPCAKE MAKER**

Manual de Instruções

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

**NOTA:** É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica existência de defeitos no aparelho.

### ESTE APARELHO DESTINA-SE A USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

## CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo “T” ou temporizadores.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Não transporte o produto quando estiver com alimento quente, pois pode causar queimaduras.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de encher o reservatório de água ou de limpar o aparelho.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se

forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- As partes quentes de metal, água quente e vapor podem provocar queimaduras. Ter cuidado ao utilizar o aparelho.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e armazenamento).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se há sinais visíveis de danos ou se está vazando;
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.



*“Cuidado, superfície quente”.*



## ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
  - Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
  - Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
  - Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## COMPONENTES

- 01. Chapas antiaderentes
- 02. Luz indicadora de funcionamento
- 03. Luz indicadora do termostato
- 04. Fecho com travas
- 05. Plugue
- 06. Cordão elétrico
- 07. Pés antiderrapantes
- 08. Acessórios para confeitar



## FUNCIONAMENTO

- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpar a superfície das chapas com um pano úmido e deixe secar bem.
- Conectar o plugue na tomada.
- A luz vermelha acenderá, indicando o funcionamento.
- Derramar a massa nas cavidades sem preenchê-la por completo. Dependendo da receita que se esteja preparando, colocar mais ou menos massa.
- Fechar e travar cuidadosamente.
- O término do preparo dos Cupcakes acontece quando a luz verde acender, porém pode-se deixar um pouco mais de tempo para que os Cupcakes fiquem um pouco mais tostados.
- Para retirar os Cupcakes, se necessário, usar utensílios de madeira ou plástico. Assim, não arranhará a chapa antiaderente.
- Depois de usar, desconectar o plugue da tomada.

**Nota:** Para o preparo de Cupcakes doces é recomendado a utilização de formas de papel.

## LIMPEZA

- Após o uso, remover o plugue da tomada e esperar esfriar para limpar.
- Secar o interior e as bordas das chapas com papel, pano limpo seco ou levemente umedecido com água.
- Se for difícil remover qualquer sujeira, colocar um pouco de óleo vegetal morno sobre a chapa. Remover após 5 minutos, quando estiver mais fácil de ser retirado.
- Ter cuidado para que a umidade ou óleo não entre nas resistências.
- Não usar solventes ou qualquer outra substância química.
- Não remover qualquer tipo de sujeira remanescente com objetos duros (metal), pois podem danificar o material antiaderente das chapas.
- Para limpar a parte externa do aparelho, utilizar apenas pano seco ou levemente umedecido com água.

## DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
Não Aquece	Produto não esta ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia, testando outro produto.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento	Termostato acionando, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes ternos e como consequência estalos/ruídos.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes na manufatura do produto.
Antiaderente descascando e/ou soltando	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapas antiaderentes, pois danificam a superfície antiaderente.

### Cupcake Tradicional

#### *Ingredientes:*

- 2 Xícara de farinha de trigo;
- 1 Xícara de açúcar;
- 200g de manteiga;
- 3 Ovos;
- ½ Colher (chá) de essência de baunilha (opcional);
- 1 Xícara de leite;
- 1 Colher (chá) de fermento em pó.

#### *Modo de preparo:*

Bater a manteiga com o açúcar, em seguida adicionar os demais ingredientes. Acrescentar o fermento por último e mexer com uma colher. Colocar forma de papel nas cavidades da Cupcake Maker e em seguida a massa, aguardar de 7 a 9 minutos.

#### *Recheio:*

- 170g de chocolate ao leite ou meio amargo;
- ½ Lata de creme de leite.

#### *Modo de preparo:*

Derreter o chocolate em banho maria e acrescentar o creme de leite. Recomenda-se inserir o recheio na massa, antes do preparo, com a ajuda de uma seringa ou bico de confeiteiro.

**NOTA:** Colocar 1/4 de massa nas cavidades da Cupcake Maker, adicionar uma pequena quantidade de recheio e cobrir com massa, completando 3/4 da cavidade.

#### *Cobertura:*

- 1 ½ de açúcar de confeiteiro;
- 1 Clara;
- Suco de ½ limão.

#### *Modo de preparo:*

Bater as claras em neve, acrescentar o limão e o açúcar e espalhar sobre os Cupcakes, em seguida espalhar confeitos coloridos ou de chocolate.

### Cupcake de Chocolate

#### *Ingredientes:*

- 2 Xícara de farinha de trigo;
- 2 Xícara de açúcar;
- 200g de manteiga amolecida;
- 2 Ovos;
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha;
- ½ Xícara de leite;
- 1 Colher (chá) de fermento em pó;
- 1/4 Xícara de cacau em pó;
- 1 Colher (café) de sal;
- 1 Pitada de bicarbonato de sódio.

#### *Modo de preparo:*

Bater, em sua batedeira Britânia, a manteiga com o açúcar até formar um creme em seguida acrescentar os ovos, um a um, sem parar de bater. Acrescentar a essência de baunilha e bater mais um pouco. Logo após, adicionar a farinha de trigo e misturar até ganhar uma consistência homogênea. Adicionar o leite e o cacau em pó, revezando entre um e outro até ganhar uniformidade. Por fim, acrescentar, juntos e peneirados: o sal, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Colocar nas cavidades da Cupcake Maker e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 13 a 15 minutos.

### Cupcake de Cenoura, Nozes e Coco

#### *Ingredientes:*

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 1 1/4 Xícara de açúcar;

## RECEITAS

- 1 Xícara de cenoura ralada;
- 1 Xícara de óleo;
- 3/4 Xícara de nozes picadas;
- ½ Xícara de coco em flocos;
- 2 Colheres (chá) de bicarbonato de sódio;
- 2 Colheres (chá) de canela em pó;
- 2 Colheres (chá) de essência de baunilha;
- 3 Ovos grandes;
- 1 Maçã verde descascada e ralada;
- 1 Pitada de sal.

### **Modo de preparo:**

Em uma tigela, misturar a farinha, o bicarbonato, a canela, o sal e o açúcar, acrescentar o coco, a cenoura, ½ xícara das nozes e misturar bem. Em outra tigela misturar os ovos, o óleo, a maçã e a essência de baunilha, juntar com a mistura de farinha e mexer. Colocar nas cavidades da Cupcake Maker e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 13 a 15 minutos.

## Cupcake Recheado com Geleia

### **Ingredientes:**

- 1 3/4 Xícara de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de açúcar;
- 2/3 Xícara de leite em temperatura ambiente;
- 10 Colheres de sopa de manteiga derretida;
- 2 Colheres de sopa de casca de laranja ralada;
- 1 Colher de sopa de fermento em pó;
- 1 Colher de chá de essência de baunilha;
- 1 Ovo grande;
- 1 Pitada de sal.

### **Modo de preparo:**

Em uma tigela, misturar a farinha, o fermento e o sal. Em outra tigela misturar a manteiga, o ovo, a essência de baunilha e o leite até ficar homogêneo. Juntar as duas misturas e mexer rapidamente. Colocar nas cavidades da Cupcake Maker e preenchê-las com 3/4 de

massa, aguardar de 8 a 9 minutos.

**NOTA:** Colocar 1/4 de massa nas cavidades da Cupcake Maker, adicionar uma pequena quantidade de geleia e cobrir com massa, completando 3/4 da cavidade.

## Cupcake Caipira

### **Ingredientes:**

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de açúcar;
- ½ Xícara de leite;
- 2 Colheres (sopa) de manteiga;
- 3 Maçãs picadas;
- 1 Colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 Colher (chá) de canela em pó;
- 3 Ovos;
- 1 Pitada de sal;
- 100g de uvas passas;
- 100g de nozes picadas;

### **Modo de preparo:**

Em uma tigela misturar a farinha, a canela e o sal e reservar. Em sua batedeira Britânia, bater as gemas e o açúcar, até formar uma mistura clara e fofa. Adicionar o leite e os ingredientes reservados. Juntar as maçãs, as uvas, as nozes e o fermento e misturar devagar. Em outro recipiente, bater as claras em neve e misturar à massa delicadamente. Colocar nas cavidades da Cupcake Maker e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 10 a 12 minutos.

### **Cobertura:**

- 1 ½ De açúcar de confeitiro;
- 1 Clara;
- Suco de ½ limão.

### **Modo de preparo:**

Bater as claras em neve, acrescentar o limão e o

## RECEITAS

açúcar e espalhar sobre os Cupcakes, em seguida espalhar confeitos coloridos ou de chocolate.

### Cupcake de Churros

#### *Ingredientes:*

- 1 ½ Xícara de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de açúcar;
- 125g de manteiga;
- 4 Ovos;
- 1 Lata de creme de leite;
- 2 Colheres (sopa) de leite;
- 1 Colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes, com exceção do leite, e bater em sua batedeira Britânia. Acrescentar o leite por último e mexer com uma colher. Colocar nas cavidades da Cupcake Maker e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 8 a 9 minutos.

#### *Recheio:*

- 400g de doce de leite;
- 1/4 Xícara de açúcar;
- 1 Colher (sobremesa) de canela em pó.

#### *Modo de preparo:*

Inserir o doce de leite na massa, antes do preparo, com a ajuda de uma seringa ou bico de confeiteiro. Cubra o Cupcake também com o doce de leite e polvilhe com o açúcar e canela.

### Petit Gâteau

#### *Ingredientes:*

- 230g chocolate meio amargo;
- 2 Colheres (sopa) de manteiga sem sal;
- 1 Colher (sopa) açúcar;
- 2 Colheres (sopa) de farinha de trigo;

- 2 Ovos inteiros;
- 2 Gemas.

#### *Modo de fazer:*

Bater as duas gemas, os dois ovos e o açúcar em sua batedeira Britânia até ficar fofo e reservar. Derreter o chocolate com a manteiga e misturar levemente à mão com os ovos que foram reservados e a farinha. Pré aquecer a Cupcake Maker e colocar a massa nas cavidades, aguardar de 4 a 5 minutos, sem deixar que o bolinho cozinhe totalmente para que o chocolate fique derretido ao meio e servir com sorvete de creme e calda de chocolate.

### Cupcake Red Velvet

#### *Ingredientes:*

- 85g manteiga;
- 2 Ovos;
- 50g de iogurte
- 1 Colher (chá) essência de baunilha;
- 1 Colher (chá) de corante comestível líquido vermelho;
- 225g de açúcar;
- 200g de farinha de trigo;
- 1 ½ Colher de sopa de cacau em pó;
- ½ Colher de chá de sal;
- 1 Colher de chá de vinagre de maçã;
- 1 Colher de chá de bicarbonato de sódio.

#### *Modo de preparo:*

Bater a manteiga e o açúcar em sua batedeira Britânia até ficar cremoso, desmanche os ovos e junte-os aos poucos, sem parar de bater. Misturar a baunilha, o cacau e o corante e junte à receita e bata mais um pouco. Em velocidade mínima, junte a farinha peneirada com o sal, alternando com o leite, adicione à mistura o vinagre e o bicarbonato. Inserir as forminhas de

## RECEITAS

papel nas cavidades da Cupcake Maker e colocar a massa, aguardar 6 minutos.

### **Cobertura:**

- 250g de cream creese;
- 50g de manteiga;
- 500g de açúcar de confeiteiro;
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha;
- Suco de 1 limão.

### **Modo de preparo:**

Bater o cream cheese com a manteiga até ficar cremoso, misturar aos poucos o açúcar até incorporar, por fim misturar a baunilha e o limão. Deixar na geladeira por 2 horas antes de utilizar.

## Cupcake de Café

### **Ingredientes:**

- 2 Xícaras de açúcar;
- 1 Xícara de café feito na hora;
- 1 1/3 Xícara de farinha de trigo
- 3/4 Xícara de chocolate em pó;
- 1 Colher (chá) de fermento químico;
- 2 Colheres (chá) de bicarbonato de sódio;
- 1 Colher (chá) de sal;
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha;
- 1/2 Colher de chá de sal;
- 2 Ovos;
- 1/2 Xícara de óleo vegetal;
- 1/2 Xícara de iogurte.

### **Modo de preparo:**

Misturar os ingredientes líquidos (exceto o café), bater até misturar tudo com um batedor de ovos, adicionar os ingredientes secos e bater até misturar e adicionar o café. Inserir as fominhas de papel nas cavidades da Cupcake Maker e colocar a massa, aguardar 6 minutos.

### **Cobertura:**

- 500g de doce de leite.

### **Modo de preparo:**

Aguarde até que os cupcakes esfriem e cubra-os com o doce de leite.

## Cupcake Calabresa com Queijo

### **Ingredientes:**

- 2 Xícara de farinha de trigo;
- 250g de calabresa triturada;
- 1/2 Colher (chá) de sal;
- 4 Ovos;
- 3 Colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 1/2 Xícara de leite;
- 1 Colher (sopa) de fermento em pó;
- 1/2 Pimenta dedo de moça picada;
- 200g de queijo ralado (parmesão ou mussarela);
- 3 Colheres (sopa) de óleo;
- Orégano à gosto.

### **Modo de preparo:**

Bater os ovos em sua batedeira Britânia em ponto de neve, acrescentar os demais ingredientes mexendo devagar até ficar bem misturado. Preencher as cavidades da Cupcake Maker com até 3/4 de massa e aguardar de 7 a 8 minutos.

## Cupcake de Pão de Queijo

### **Ingredientes:**

- 750g de polvilho doce;
- 2 1/2 Xícara de água;
- 1/2 Xícara de óleo;
- 300g de queijo parmesão ralado;
- 3 Ovos;
- 1 Colher (chá) de sal;

### **Modo de fazer:**

Bater todos os ingredientes em seu liquidificador Britânia por 2 ou 3 minutos. Colocar 1/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker, aguardar de 11 a 13 minutos.

### **Cupcake de Brigadeiro c/ Recheio**

#### **Ingredientes:**

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- ½ Xícara de açúcar;
- 200g de manteiga;
- 3 Ovos;
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 Xícara de leite;
- 1 Colher (chá) de fermento químico;

#### **Modo de preparo:**

Bater a manteiga e o açúcar na sua batedeira Britânia até formar um creme, adicionar os ovos, a essência de baunilha, trigo e o leite até ficar homogêneo, adicionar o fermento e misturar com uma colher. Colocar 1/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker, em seguida adicionar uma colher de chá de brigadeiro e completar até 1/4 de massa nas cavidades, aguardar de 8 a 9 minutos.

#### **Recheio:**

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Colher (sopa) margarina;
- 3 Colheres (sopa) achocolatado em pó;

#### **Modo de preparo:**

Misturar todos os ingredientes em uma bacia e levar ao forno micro-ondas por 4 minutos com potência 100%, mexer e retomar ao forno por mais 4 minutos em potência 50%, retire do forno e aguarde esfriar.

### **Cupcake de Limão**

#### **Ingredientes:**

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de açúcar;
- 200g de manteiga;
- 3 Ovos;
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 Xícara de leite;
- 1 Colher (chá) de fermento químico;
- Raspas da casca de 1 limão;

#### **Modo de preparo:**

Bater a manteiga e o açúcar na sua batedeira Britânia até formar um creme, adicionar os ovos, a essência de baunilha e o leite até ficar homogêneo, adicionar o fermento e as raspas de limão e misturar com uma colher. Colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker e aguardar de 7 a 9 minutos.

#### **Cobertura:**

- 1 ½ Xícara de açúcar de confeiteiro;
- Suco de 1 limão;

#### **Modo de preparo:**

Despeje o açúcar de confeiteiro em um recipiente e acrescente o limão aos poucos, misture até formar uma pasta homogênea. Aguarde o Cupcake esfriar e adicione a cobertura.

### **Cupcake de Bacon**

#### **Ingredientes:**

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de leite;
- 200g de bacon picado e frito;
- 100g de mussarela picado;
- ½ Óleo;

## RECEITAS

- 2 Colheres (sopa) cheiro verde;
- 1 Colher (chá) de fermento químico;

### *Modo de preparo:*

Misturar a farinha, o óleo e o leite até formar uma massa homogênea, acrescentar o bacon, o queijo e o fermento. Colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker e aguardar de 10 a 12 minutos.

## Cupcake de Atum/ Frango

### *Ingredientes:*

- 13 Colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 Xícara de leite;
- 150g de atum ou frango desfiado;
- 1 Tomate picado;
- ½ Óleo;
- 5 Ovos;
- Cheiro verde à gosto;
- 1 Colher (sopa) de fermento químico;
- 1 Pitada de sal.

### *Modo de preparo:*

Bater no seu liquidificador Britânia os ovos, o óleo e o leite. Aos poucos acrescentar a farinha de trigo, o sal e, por último, o fermento, até formar uma pasta cremosa e uniforme. Misture levemente com os demais ingredientes e colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker e aguardar 6 minutos.

## Cupcake de Queijo e Presunto

### *Ingredientes:*

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- ½ Xícara de leite;
- 250g de presunto picado;
- 150g mussarela picada;
- ½ Óleo;

- 1 Colher (chá) sal;
- Cheiro verde à gosto;
- 1 Colher (sopa) de fermento químico;
- Pimenta do reino à gosto;
- 4 Ovos.

### *Modo de preparo:*

Bater os ovos, o leite, o óleo, o sal e o fermento na sua batedeira Britânia, acrescentar a farinha de trigo aos poucos. Colocar 1 colher (sopa) da massa nas cavidades da Cupcake Maker, adicionar duas colheres (sobremesa) de queijo, 2 de presunto, cheiro verde e cubra com 1 colher (sopa) de massa, aguardar de 7 a 9 minutos.

## Cupcake de Carne Seca com Queijo Coalho

### *Ingredientes:*

- 1 ½ Xícaras de farinha de trigo;
- 1 Xícara de leite;
- 2 Colheres (sopa) coentro;
- 150g carne seca desfiada;
- ½ Óleo de canola;
- 1 Colher (chá) sal;
- 100g queijo coalho em cubos;
- 1 Colher (sopa) de fermento químico;
- 4 Ovos.

### *Modo de preparo:*

Bater os ovos, o leite e o óleo no seu liquidificador Britânia, colocar a mistura batida em uma vasilha e misturar com a farinha de trigo até virar uma mistura homogênea, acrescentar os demais ingredientes (menos o queijo) e misturar bem. Colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker, adicionar o queijo coalho em cubos e aguardar 6 minutos.

### Cupcake de Tomate Seco

#### *Ingredientes:*

- 3 Xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de leite;
- 300g tomate seco picado;
- 650g cream cheese;
- Sal à gosto;
- 6 Colheres (sopa) de margarina;
- 2 Colheres (sopa) de fermento químico;
- 3 Ovos.

#### *Modo de preparo:*

Bater, na batedeira, primeiramente as gemas e a margarina, até formar um creme claro, adicionar aos poucos a farinha e o leite, em seguida coloque o tomate seco picado e tempere com sal e pimenta a gosto. Bata as claras em neve e adicione à massa, mexa delicadamente, por fim adicione o fermento e continue mexendo devagar. Colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker e aguardar 6 minutos.

### Cupcake de Legumes

#### *Ingredientes:*

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ Xícara de leite;
- Sal à gosto;
- 1 1/4 Xícara de óleo de soja;
- 100g de mussarela picada;
- 100g de cenoura picada;
- 100g de salsão picado;
- 100g de cebola picada;
- 1 Colher (sopa) de fermento químico;
- 1 Ovo.

#### *Modo de preparo:*

Bater os ovos, a farinha, o óleo e o leite até formar um creme homogêneo, em seguida fritar levemente a cebola, a cenoura e o salsão e

misturar com a massa, o fermento e o queijo. Colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker e aguardar 6 minutos.

### Cupdog

#### *Ingredientes:*

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 2 Xícaras de leite;
- Sal à gosto;
- ½ Xícara de óleo de soja;
- 1 Colher (sopa) de fermento químico;
- 1 Colher (sopa) de Ketchup;
- 1 Colher (sopa) de mostarda;
- ½ Pimentão verdade picado;
- 10 Salsichas picadas;
- 3 Tomates picados sem semente;
- Orégano à gosto;
- Salsa à gosto;
- 2 Ovos.

#### *Modo de preparo:*

Bater os líquidos no liquidificador, misturar os demais ingredientes à massa e Colocar 3/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker, aguardar 6 minutos.

### Broinha de milho

#### *Ingredientes:*

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Xícara de leite;
- 1/2 Xícara de óleo;
- 1 Colher de chá de sal;
- 2 Colheres de chá de erva doce;
- 2 Xícaras de fubá peneirado;
- 1 1/2 Xícara de polvilho doce;
- 2 Ovos.

## RECEITAS

### **Modo de preparo:**

Misture bem os 5 primeiros ingredientes e leve ao fogo, quando iniciar fervura, junte de uma vez só, o fubá com o polvilho e mexa rapidamente para não empelotar, continue mexendo até começar a soltar da panela, retire do fogo, passe para uma tigela grande e junte os ovos, um a um, mexendo a cada adição. Quando a massa já estiver fria, pré-aqueça sua Cupcake Maker II e coloque a massa nas cavidades, com o auxílio de uma colher aperte a massa e deixe rente a cavidade. Tempo de preparo 15 a 18 minutos.

### **Tortinha de brigadeiro**

#### **Ingredientes:**

- 2 Xícaras de farinha de trigo;
- 125 G de margarina;
- ½ Xícara de açúcar;
- 1 Gema;
- Raspa de limão, a gosto.

#### **Modo de preparo:**

Bata a margarina, com o açúcar e a gema até virar um creme, junte a farinha de trigo e misture até soltar das mãos, com sua Cupcake Maker fria, coloque a forminha de papel apropriada (Nº2), coloque a massa de modo a formar um copinho, apertando até ficar uniforme, retire da máquina, e repita até a massa acabar, ligue sua Cupcake Maker e coloque as forminhas com a massa e feche a tampa da Cupcake Maker, aguarde 13 a 15 minutos, após pronto retire da máquina e deixe esfriar.

#### **Recheio:**

- ½ Lata de leite condensado;
- 100 g de chocolate meio amargo picado;
- ½ Caixinha de creme de leite;
- Chocolate granulado a gosto para decorar.

### **Modo de preparo:**

Leve ao fogo o chocolate e o leite condensado, mexa até soltar do fundo da panela retire do fogo, misture o creme de leite e deixe esfriar, divida nas forminhas, salpique o chocolate granulado e leve para gelar. Tempo de preparo 13 a 15 minutos

### **Bolinho de polvilho**

#### **Ingredientes:**

- 500 g de polvilho azedo;
- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de óleo;
- 3 Ovos;
- 1 Colher de chá de sal.

#### **Modo de preparo:**

Coloque todos os ingredientes na batedeira, e bata até a massa ficar homogênea, depois de preaquecida a sua Cupcake Maker e coloque a massa nas cavidades, colocar somente uma colher de chá por cavidade. Tempo de preparo 10 a 13 minutos.

### **Bolinho de chuva**

#### **Ingredientes:**

- 2 Ovos;
- 1 Colher de chá de sal;
- 2 Colheres de sopa de margarina;
- 2 Xícaras de chá de farinha de trigo;
- 1 Xícara de chá de leite;
- 1 Colher de chá de fermento químico.

#### **Modo de preparo:**

Misturar tudo em uma batedeira exceto o fermento, depois adicione o fermento e mexa com uma colher, preaqueça sua Cupcake Maker, coloque a massa nas

## RECEITAS

cavidades da sua Cupcake Maker, utilizando duas colheres forme bolinhas.

Dica: Acrescente a massa queijo ralado, salsicha picadinha, bacon ou calabresa ralada.

Tempo de preparo 8 a 10 minutos.

### **Bolinho de Chuva Pronto**

#### ***Ingredientes:***

- 1 Pacote de mistura pronta para Bolinho de Chuva;
- Ovos – conforme informação do fabricante;
- Leite - conforme informação do fabricante;
- Açúcar e Canela para polvilhar.

#### ***Modo de preparo:***

Misturar os ingredientes conforme orientação do fabricante, preaqueça sua Cupcake Maker e coloque 2/3 de massa nas cavidades, se desejar acrescente queijo ralado, salsicha picadinha.

Dica: Acrescente queijo ralado, salsicha picadinha a massa.

Tempo de preparo 8 a 10 minutos.

### **Empadinha de Frango**

#### ***Ingredientes:***

- 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher chá de sal;
- 125 g de margarina;
- ½ Colher (sopa) de água.

#### **Recheio:**

- 1 Peito de frango cozido, temperado e desfiado (80g).

#### ***Modo de preparo:***

Misture a farinha, a margarina e o sal com as pontas dos dedos até formar uma farofa, junte a água e amasse até obter uma mistura homogênea, deixe descansar em geladeira por 20 minutos,

envolvida em papel filme, com sua Cupcake Maker fria, coloque a forminha de papel apropriada (Nº2), coloque a massa de modo a formar um copinho, apertando até ficar uniforme como um copo retire da maquina, e repita até a massa acabar, coloque o recheio e a tampinha da empadinha. Para fazer a tampinha da empadinha abra a massa com o rolo, ligue a sua Cupcake Maker na tomada.

Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



**BRITANIA**

**0800-417644**

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**