

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITÂNIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR

BRITÂNIA



Cupcake
Maker II

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Cupcake Maker II.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, deve-se guardá-lo 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 devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho. de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio. Segurar firmemente o plugue e então puxar para desconectar.
- Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.
- Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.
- Não tocar em superfícies quentes. Segurar pela alça para abrir ou mover os Cupcakes.
- Nunca deixar o fio encostar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho próximo a produtos inflamáveis, forno ou fogão ligados.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizada 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.
- Retirar o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.
- O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto, além de perda da garantia.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 e que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), sendo esta instalada por um eletricitista habilitado.
- Esse produto não pode ser utilizado com temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

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.

COMPONENTES

1. Chapas antiaderentes
2. Luz indicadora de funcionamento
3. Luz indicadora do termostato
4. Fecho com travas
5. Plugue
6. Cordão elétrico
7. Bicos para confeitar
8. Saco de confeitar
9. Forminhas de silicone



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 está 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.

RECEITAS

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 II 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 II, 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 II 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 picada;
- 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 II e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 13 a 15 minutos.

Cupcake Recheado com Geléia

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 II 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 II, adicionar uma pequena quantidade de geléia 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 II e preenchê-las com 3/4 de massa, aguardar de 10 a 12 minutos.

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

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 II e preenche-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 Gateau

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 II 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 II 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 II 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 II 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;

RECEITAS

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 II, 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 e o leite até ficar homogêneo, adicionar o fermento e misturar com uma colher. Colocar 1/4 da massa nas cavidades da Cupcake Maker II, 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 microondas 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 II 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 II 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 II 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 enquanto continua batendo. Colocar 1 colher (sopa) da massa nas cavidades da Cupcake Maker II, 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 II, adicionar o queijo coalho em cubos e aguardar 6 minutos.

RECEITAS

Cupcake de Tomate Seco

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 ½ xícara de leite;
- 360g 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 II 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 II 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 II, 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 Cup Cake 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;
- Raspas 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 Cup Cake Maker II 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 Cup Cake Make II e coloque as forminhas com a massa e feche a tampa da Cup Cake Make II, 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 pré-aquecida a sua Cup Cake Maker II 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, pré-aqueça sua Cup Cake Make II, coloque a massa nas cavidades

RECEITAS

da sua Cup Cake Maker II, 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, pré-aqueça sua Cup Cake Make II 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 Cup Cake Maker II 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 máquina, 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 Cup Cake Make II na tomada.

Tempo de preparo de 15 a 18 minutos.