YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
LastGroove

ON
01/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffins



Os muffins são um lanche fácil de preparar e com uma aparência atraente, que pode ser feito em grupo para ser saboreado em conjunto ou para uma ocasião especial.

A receita apresentada aqui é a receita dos tradicionais cupcakes ingleses.

Ingredientes

- 200 g de manteiga amolecida
- 1 colher de chá de extrato de baunilha ou açúcar com baunilha
- 200 g de açúcar
- 3 ou 4 ovos
- 200 g de farinha com fermento em pó.

Receita

Aqueça o forno a 180 °C.

Forre as formas de muffin com forminhas de papel.

Na batedeira, bata a manteiga, a baunilha/açúcar baunilhado e o açúcar.

Adicione os ovos — um por vez*.

Adicione a farinha aos poucos, mexendo sempre.

Se a massa parecer muito espessa, acrescente um pouco de leite.

*É possível bater as claras primeiro e adicioná-las aos poucos à massa — isso permitirá obter uma consistência mais leve nos biscoitos prontos. No entanto, isso complica o processo quando se assa em grandes quantidades.

Com uma colher de chá, encha 1/3 das forminhas de papel.

Leve ao forno por cerca de 15 a 20 minutos.

Cobertura

COBERTURA FIRME.

Para preparar uma cobertura firme, você vai precisar de:

- 200 g de manteiga
- 400 g de açúcar de confeiteiro
- algumas colheres de leite

Receita:

- Bata a manteiga até ficar macia
- Adicione metade do açúcar de confeiteiro e bata até ficar bem incorporado
- Adicione o restante do açúcar de confeiteiro e bata até ficar homogêneo
- Se a massa ficar muito firme, adicione uma quantidade mínima de leite
- Para obter um glacê colorido, adicione a quantidade adequada de corante alimentício.

COBERTURA BÁSICA.

Para fazer a cobertura simples, você vai precisar de:

- 200 g de açúcar de confeiteiro
- Algumas colheres de água morna

Receita:

- Misture os ingredientes até obter uma massa lisa.
- Se necessário, adicione mais açúcar de confeiteiro ou água

Se quiser dar sabor à cobertura, pode usar as opções a seguir:

- substitua a água (ou parte dela) por suco de limão
- Adicione uma colher de chá de extrato de baunilha ou outro.

Decoração

Decore os muffins com tudo o que tiver à mão:

- frutas

- amêndoas ou coco
- balas coloridas
- glacê de várias cores
- pérolas, rosinhas, folhinhas comestíveis, etc.

Ofertas de Muffins

Durante o encontro do YS. Como parte das atividades de integração e criatividade.

Os muffins podem ser assados em conjunto com o grupo, ou você pode trazer muffins já prontos e decorá-los junto com o grupo.

Evento da congregação, no qual a contribuição da YS pode ser o fornecimento de muffins feitos à mão.

Os muffins podem fazer parte de uma campanha de arrecadação de fundos para um projeto específico do YS.

Os muffins podem ser usados como um convite criativo para um encontro organizado pela igreja ou pelo grupo da YS.

Dia do Muffin

O dia 30 de março é o Dia Mundial do Muffin.

Weitere Informationen

Categorias
Jogos e atividades

Tags
Receita

Idade
Não há dados disponíveis.

Número de participantes
1–20

Bíblia
Essa informação está faltando.

Duração
Não há dados disponíveis.

Material
Quase sem esforço

Download de arquivos
Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Duração
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/muffins