

# Jantar e sobremesa



Prático e saboroso!

Hoje teremos Capeletti ao Forno e como sobremesa, deliciosos cupcakes.  
Receitas para você arrasar na cozinha.  
Vamos lá?

Receita do Capeletti ao forno:

Ingredientes

1 pacote de Capeletti cozido al dente  
2 latas de molho de tomate  
200 g de cubos de provolone  
200 g de cubos de presunto

Modo de preparo

Em uma panela coloque água e deixe esquentar, acrescente o Capeletti, e cozinhe bem.

Em um refratário coloque um fio de azeite, o Capeletti e uma camada de molho de tomates. Acrescente os cubos de presunto e os de provolone. Coloque mais uma camada de molho, o restante do provolone e do presunto e leve ao forno para gratinar por 20 minutos em forno médio.

(receita do André Meana – Chef de Cozinha –

<http://www.band.com.br/diadia/receita.asp?n=Capeletti-ao-Forno&r=19335>)



Leve e saboroso.

Sobremesa : Cupcakes

Rendimento: 15 porções

Tempo de Preparo: 30min

Ingredientes:

0 ideal é ter uma balança na cozinha (nas lojas de R\$ 1,99 você encontra modelos a partir de R\$ 4,00)

Se não tiver a balança eu coloquei o aproximado)

Ingredientes da massa:

125g de farinha de trigo ( um pouquinho menos que 1 xícara e meia)

125g de açúcar (1 xícara cheia)

125g de manteiga (3 colheres de sopa bem cheias)

2 ovos

1/2 colher de chá de baunilha

2 colheres de sopa de leite

1 colher de chá de fermento

Ingredientes do recheio:

200g de chocolate ao leite (ou meio amargo)(eu usei um tablete de chocolate meio amargo)

1/2 lata de creme de leite

Ingredientes do Glacê:

150g de açúcar de confeitador ( 1 xícara e meia )

1 clara

Suco de 1/2 limão

Modo de Fazer:

Modo de preparo da massa:

Junte todos os ingredientes, exceto o leite, e bata no processador, batedeira, (eu faço no liquidificador).

Por último, acrescente o leite e mexa bem com uma colher.

Disponha 15 forminhas de papel em uma assadeira (dica: se não tem a forminha de alumínio, coloque 3 ou 4 de papel para não deformar) e despeje mais ou menos 1 colher de massa em cada forminha(ela vai crescer muito).

Leve para assar em forno quente por 20 minutos

Espere esfriar, de preferência em uma grade

Quando estiverem frios, corte com muito cuidado uma tampa no bolinho com uma faca pequena e aplique o recheio, recoloque a tampa e cubra com o glacê

Modo de preparo do recheio:

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite e mexa bem  
Para derreter o chocolate no microondas, programa a potência média e leve ao microondas por 1 minutos

Retire, mexa com uma colher e volte por mais 1 minuto

Se não quiser rechear com chocolate, você pode usar doce de leite cremoso ou geléias

Modo de preparo da cobertura:

Bata as claras em neve, junte o açúcar e o limão

Espalhe sobre os bolinhos e enfeite com açúcar colorido.

[email\_link]

**Quer mais receitas? Clique!**