

# Cupcakes de Maçã by Kikkoman

Tempo total **45 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 25 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

**1509 kJ / 360 kcal**

## INGREDIENTES

12 Porções

<b>50 g</b>	amêndoa laminada
<b>275 g</b>	farinha
<b>2 pitada</b>	de canela moída
<b>2 colheres de chá</b>	fermento
<b>1 colher de chá</b>	bicarbonato sódico
<b>80 g</b>	açúcar
<b>2</b>	ovos
<b>7 colheres de sopa</b>	de óleo vegetal
<b>300 ml</b>	leite de manteiga (leitelho)
<b>4 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>2</b>	maçãs azedas (por exemplo, verdes ou Cox Orange)
<b>Para o topping:</b>	
<b>100 g</b>	de manteiga
<b>2 colheres de sopa</b>	açúcar
<b>1 Saquinho</b>	de açúcar de baunilha
<b>200 g</b>	de queijo cremoso

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Escalde as amêndoas numa panela antiaderente até dourarem. Misture a farinha, a canela, o fermento, o bicarbonato e o açúcar. Junte os ovos, o óleo, o leitelho e o molho de soja. Descasque e corte as maçãs, corte-as em pedaços pequenos e misture com as amêndoas.

### Passo 2

Coloque a mistura num tabuleiro de muffins forrado com caixas de papel (12) e leve ao forno pré-aquecido a 180 ° C (marca de gás 3, forno de convecção 160 ) por 20-25 minutos até dourar. Deixe os muffins prontos para esfriar numa rede.

### Passo 3

Misture o creme de manteiga, açúcar e açúcar de baunilha, mexa cuidadosamente com o queijo e coloque a mistura num saco com um bocal em forma de estrela.

### Passo 4

Se quiser pode congele os muffins. Decore com amêndoas torradas, se desejar.