KIKKOMAN

Cupcakes de Maçã by Kikkoman

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

Informação nutricional (por porção)
1.509 kJ / 360 kcal

INGREDIENTES

12 Porções

50 g	amêndoa laminada
275 g	farinha
2 pitada	de canela moida
2 colheres de chá	fermento
1 colheres de chá	bicarbonato sódio
80 g	açucar
2	ovos
7 colheres de sopa	de oleo vegetal
300 ml	leite de manteiga (leitelho)
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2	maçãs azedas (por exemplo, verdes ou Cox Orange)

Para o topping:

100 g	de manteiga
2 colheres de sopa	açúcar
1 Saquinho	de açúcar de baunilha
200 g	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.