

Ingredientes do purê de abóbora

Rende: 2 1/2 xícaras de purê, com uma abóbora de 30cm de altura

1 abóbora, do campo, moranga ou japonesa (a que você preferir)

1. Lave bem a abóbora inteira. Seque com um pano e saque sua melhor faca de cozinha. Corte lateralmente a parte de cima, retirando o cabo. Corte em quartos. Não é preciso tirar a casca ainda, faremos isso mais pra frente.

2. Ligue seu forno em 180°C, para ir pré-aquecendo.

3. Comece a retirar as sementes das abóboras com a ajuda de uma colher. O jeito é raspar mesmo. Se algumas ficarem presas, corte com a faca.

4. Cubra uma fôrma de assar bolo com papel manteiga e posicione os pedaços da abóbora com a casca para baixo. Leve ao forno por 40 minutos ou até que ela esteja macia. Espete um garfo para saber: se entrar facilmente, está ótima.

5. Retire e espere esfriar por uns 15 minutos (eu programei meu forno para 45 minutos e fui jantar. Quando voltei, o forno havia desligado no tempo certo e ela estava morna).

6. Quando puder segurá-las, retire as cascas com a ajuda de uma faca serrilhada. Elas terão amolecido e sairão facilmente.

7. Corte em pedaços menores e coloque em um multiprocessador ou liquidificador. Pulse até que tudo vire um purê.

8. Prepare uma tigela pequena com um pano de cozinha limpo por cima. Derrame todo o purê em cima do pano. Torça para fechar e aperte bem. Retire todo o líquido que você conseguir, tomando cuidado para não levar junto o próprio purê. Jogue a água que sair fora.

Você pode usar imediatamente em qualquer receita que peça purê de abóbora. Você também pode colocar açúcar e comer puro mesmo. Caso não vá usar agora, guarde em um pote bem lacrado na geladeira ou em sacos ziplocs, como eu fiz. O purê dura duas semanas na geladeira ou até 7 meses no congelador.



Autora: Sandra Assumpção
01 de novembro de 2013

Ingredientes

Farinha de trigo - 1 xícara e 1/4

Canela em pó - 1/2 colher de chá

Gengibre ralado - 1/2 colher de chá

Noz moscada em pó - 1/8 de colher de chá

Bicarbonato de sódio - 3/4 de colher de chá

Sal - 1/4 de colher de chá

Purê de abóbora - 3/4 de xícara ou 400 gramas

Leite - 1/2 xícara

Extrato de baunilha - 1 colher de chá

Manteiga sem sal - 1/4 de xícara e 2 colheres de sopa (85 gramas)

Açúcar - 3/4 de xícara e 2 colheres de sopa

Ovo - 1

Gema - 1

Instruções

1. Ligue o seu forno em 180°C. Em uma tigela, peneire a farinha, todos os temperos, o fermento, o bicarbonato e o sal. Em outra tigela, misture o purê de abóbora com o leite e a baunilha, até que fique uniforme.
2. Bata a manteiga e o açúcar por 3 minutos, até que fique pálido e fofo. Adicione o ovo e a gema e bata até incorporar.
3. Alterne a adição dos ingredientes secos e úmidos, terminando com os secos. Bata somente até incorporar tudo, não mais que isso!
4. Divida a massa entre 12 forminhas e leve ao forno por 21 minutos, ou até que um palito inserido no centro de cada cupcake saia limpo. Transfira para uma grade de resfriamento enquanto prepara a cobertura.

Cobertura de creamcheese

Rende: 20 cupcakes com a voltinha da foto

Manteiga sem sal - 200 gramas

Sal - uma pitada

Açúcar impalpável - 2 xícaras

Extrato de baunilha - 1 colher de chá

Creamcheese - 220 gramas em temperatura ambiente

1. Corte o creamcheese em pequenos pedaços, do tamanho de uma colher de chá. Em uma tigela, peneire o açúcar impalpável.
2. Bata a manteiga por 2 minutos, até que esteja bem lisa e uniforme. Adicione o sal e todo o açúcar. Bata novamente, em velocidade baixa, até incorporar o açúcar, ou ele vai espirrar na cozinha toda. Quando incorporar, aumente a velocidade para o médio e bata por 2 minutos.
3. Adicione os pedaços de creamcheese, um de cada vez, batendo entre cada adição. Não bata demais, somente o suficiente para misturar o creamcheese. Se você bater demais, a cobertura vai começar a separar.
4. Prove a cobertura: se achar pouco doce, acrescente mais açúcar peneirado, aos poucos.
5. Leve à geladeira por alguns minutos, enquanto você prepara o saco de confeitar, lava a louça que já está ali, essas coisas. Depois de uns 8 minutos, retire da geladeira e misture com uma espátula. Decore os cupcakes como preferir.