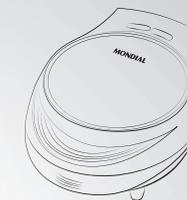


# MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA

## LIVRO DE RECEITAS

*Cupacke*



## MONDIAL

**1 ANO DE GARANTIA**

**SERVIÇO DE  
ATENDIMENTO AO  
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS  
0800-55 03 93**

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.  
Sábado, das 8h às 18h.

**M.K. Eletrodomésticos Mondial Ltda.**  
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília  
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000  
Fabricado na China  
CNPJ: 07.666.567/0001-40

**[www.eletrrodomesticosmondial.com.br](http://www.eletrrodomesticosmondial.com.br)**

“Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braille ou em fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93.”

**ADVERTÊNCIA:** Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

**“Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.”**

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem prévio aviso.

## ÍNDICE

|                           |   |
|---------------------------|---|
| CUPCAKE TRADICIONAL.....  | 2 |
| CUPCAKE DE CHOCOLATE..... | 3 |
| BOLO DE CANECA.....       | 4 |
| CUPCAKE DE LARANJA.....   | 5 |
| PETIT GATEAU.....         | 6 |

### RECHEIOS OPCIONAIS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| GANACHE.....                  | 7  |
| CREME DE AVELÃS.....          | 8  |
| CREME DE DOCE DE LEITE.....   | 9  |
| CREAM CHEESE E FRAMBOESA..... | 10 |

### COBERTURAS E GLACÊS OPCIONAIS

|   |    |
|---|----|
| MERENGUE.....                           | 11 |
| GLACÊ.....                              | 12 |
| PÃO DE QUEIJO.....                      | 13 |
| EMPADINHAS DE LIQUIDIFICADOR.....       | 14 |
| HOT DOG ASSADO.....                     | 15 |
| BOLINHO DE ATUM.....                    | 16 |
| BOLINHO DE ESPINAFRE COM REQUEIJÃO..... | 17 |



### CUPCAKE TRADICIONAL

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- ½ colher de sopa de fermento químico em pó

Preaqueça a Cupcake Maker. Misture todos os ingredientes (menos o fermento) em sua batedeira **Mondial**. Acrescente o fermento, mexendo delicadamente. Coloque forminhas de papel tamanho 2 nas cavidades da Cupcake Maker. Com uma colher, coloque massa nas forminhas de papel sem enchê-las totalmente, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Aguarde até ficar bem assado (de 10 a 15 min.). Você pode verificar espetando um palito (se ele sair seco, o cupcake está assado). Se desejar, recheie antes de assar (ver as sugestões de recheios opcionais). Decore a seu gosto (ver sugestões de coberturas e glacês).

## IMPORTANTE

- Não coloque a massa na CUPCAKE MAKER fria.
- Unte as cavidades sempre que necessário.

## COMO LIMPAR E ARMAZENAR O SEU CUPCAKE MAKER DA MONDIAL

Limpe bem seu aparelho após cada utilização.

- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
  - Antes de iniciar qualquer limpeza, verifique se o aparelho está desligado da corrente elétrica.
  - Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
  - Embora as placas de aquecimento sejam compostas de material antiaderente, é possível que alguns resíduos permaneçam. Para retirá-los, basta passar um pouco de óleo de cozinha nas chapas e deixar o aparelho ligado por alguns minutos. Depois, retire os resíduos com uma espátula de madeira ou plástica.
  - Aguarde o aparelho esfriar e retire o excesso de gordura com papel absorvente.
  - Nunca mergulhe o aparelho na água ou em qualquer líquido.
  - Jamais use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar as superfícies antiaderentes do seu **CUPCAKE MAKER DA MONDIAL**.
  - Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre nas partes elétricas do aparelho.
  - Enrole o Cabo Plugue antes de guardá-lo, para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- NUNCA ARMAZENE O APARELHO CONECTADO À REDE ELÉTRICA.**
- Não coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
  - Sempre armazene o seu aparelho em uma superfície plana, firme, limpa e seca, longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.



## CUPCAKE DE CHOCOLATE

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- ¼ de xícara de chocolate em pó
- ½ colher de café de sal
- ½ colher de café de bicarbonato de sódio
- ½ colher de sopa de fermento químico em pó

Preaqueça a Cupcake Maker. Misture todos os ingredientes (menos o fermento e o bicarbonato) em sua batedeira **Mondial**. Acrescente o fermento e o bicarbonato, mexendo delicadamente. Coloque forminhas de papel tamanho 2 nas cavidades da Cupcake Maker. Com uma colher, coloque massa nas forminhas de papel sem enchê-las totalmente, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Aguarde até ficar bem assado (de 10 a 15 min.). Você pode verificar espetando um palito (se ele sair seco, o cupcake está assado). Se desejar, recheie antes de assar (ver as sugestões de recheios opcionais). Decore a seu gosto (ver sugestões de coberturas e glacês opcionais)



## BOLO DE CANECA

1 ovo  
4 colheres de sopa de leite  
3 colheres de sopa de óleo  
2 colheres de sopa rasas de chocolate em pó  
4 colheres de sopa rasas de açúcar  
4 colheres de sopa rasas de farinha de trigo  
1 colher de café rasa de fermento em pó  
6 colheres de sopa de leite condensado  
Chocolate em pó para polvilhar

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Coloque o ovo em uma caneca e bata bem com um garfo. Acrescente o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate e bata mais. Acrescente a farinha e o fermento e mexa delicadamente até incorporar. A massa crua é mais mole do que a de um bolo normal. Não aumente a farinha, ou terá um bolo duro! Coloque forminhas de papel tamanho 2 nas cavidades da Cupcake Maker. Com uma colher, coloque massa nas forminhas de papel sem enchê-las totalmente, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Aguarde até ficar bem assado (de 10 a 15 min.). Você pode verificar espetando um palito (se ele sair seco, o cupcake está assado). Retire os cupcakes do aparelho. Enquanto ainda estiverem quentes, faça furos com um palito e despeje 1 colher de sopa de leite condensado em cada bolinho. Polvilhe com o chocolate em pó.

## COMO UTILIZAR O SEU O SEU CUPCAKE MAKER DA MONDIAL

Prepare a massa e os recheios de sua preferência.

1. Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
2. Assim que o aparelho estiver ligado, a luz vermelha que indica o funcionamento acenderá. Após alguns minutos, a luz verde acenderá indicando que o aparelho está pronto para ser utilizado.
3. Abra a tampa do aparelho.
4. Embora as placas de aquecimento sejam compostas de material antiaderente, é conveniente utilizar uma pequena quantidade de manteiga ou óleo nas cavidades. Espalhe bem em toda superfície com um pincel de silicone.
5. Coloque um pouco de massa na forma do crepe. Use uma jarra com bico para facilitar essa operação.
6. Não ultrapasse o nível das cavidades para evitar vazamentos.
7. Aguarde cerca de 30 segundos para fechar a tampa.
8. Feche a tampa até travar.
9. Asse de acordo com as recomendações das receitas ou até dourar.
10. Após o uso, remova o Cabo Plugue da tomada.
11. Use a alça para abrir a tampa e retire o crepe, utilizando utensílios de silicone ou de madeira resistentes a altas temperaturas. Nunca utilize materiais metálicos ou facas, pois podem danificar seu revestimento antiaderente.
12. Recomenda-se o uso de luvas térmicas no manuseio da sua **CUPCAKE MAKER**.
13. Após o uso, remova o plugue da tomada.

**Importante: Enquanto estiver utilizando o aparelho, a lâmpada verde irá acender e apagar. Este ciclo indica que o termostato está mantendo a temperatura correta.**

## COMO UTILIZAR A MASSA

1. Utilize forminhas de papel nº 2 ou unte as cavidades com manteiga ou margarina, usando um pincel de silicone.
2. Despeje a massa, às colheradas, até quase completar cada cavidade. Deixe espaço para que os cupcakes cresçam durante o preparo.
3. Para facilitar o seu trabalho, você pode utilizar uma caneca ou jarra com "bico" para acrescentar a massa nas cavidades.

## ANTES DE UTILIZAR O SEU CUPCAKE MAKER DA MONDIAL

1. Assegure-se de haver espaço suficiente antes de montar o aparelho.
2. Abra a caixa da embalagem e retire o aparelho.
3. Após desembalar o aparelho e os acessórios, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
4. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e lisa para facilitar a montagem e a performance do equipamento.
5. Sempre posicione o seu aparelho em superfície firme, limpa e seca.
6. Certifique-se de que não restou qualquer resíduo do material da embalagem nas aberturas e cavidades do aparelho e dos acessórios.
7. Desenrole o Cabo Plugue.
8. Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
9. Passe um pano seco no exterior do aparelho. Se necessário, passe um pano levemente umedecido e enxugue bem com papel toalha ou pano seco.
10. Limpe as placas de aquecimento com um pano úmido e em seguida seque-as com papel toalha ou pano seco.
11. Passe uma pequena quantidade de manteiga ou óleo nas placas, espalhe bem em toda superfície com um pincel de silicone.
12. Feche a tampa até travar e insira o plugue na tomada. A luz vermelha, que indica que o aparelho está conectado à rede elétrica, irá acender. Após alguns minutos, a luz verde acenderá. (verificar quando o produto chegar).
13. Retire o plugue da tomada e espere o resfriamento do aparelho. Limpe a parte interna do aparelho novamente com papel absorvente.
14. Este procedimento garantirá maior durabilidade ao revestimento antiaderente.

### Advertência:

**A garantia não cobre desgaste no revestimento antiaderente decorrente de má utilização, tampouco quebras ou avarias de queda, transporte ou manuseio inadequado.**



## CUPCAKE DE LARANJA

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de suco de laranja
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- ½ colher de sopa de fermento químico em pó
- 6 colheres de sopa de suco de laranja, para umedecer
- 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
- 4 colheres de sopa de suco de laranja

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Misture todos os ingredientes (menos o fermento) em sua batedeira **Mondial**. Acrescente o fermento, mexendo delicadamente. Coloque forminhas de papel tamanho 2 nas cavidades da Cupcake Maker. Com uma colher, coloque massa nas forminhas de papel sem enchê-las totalmente, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Aguarde até ficar bem assado (de 10 a 15 min.). Você pode verificar espetando um palito (se ele sair seco, o cupcake está assado). Retire os cupcakes do aparelho. Enquanto ainda estiverem quentes, faça furos com um palito e despeje 1 colher de sopa de suco de laranja em cada bolinho. Misture o açúcar de confeiteiro com as 4 colheres de sopa de suco de laranja restantes e espalhe sobre os bolinhos ainda quentes.



### PETIT GATEAU

200g de chocolate meio amargo  
2 colheres de sopa de manteiga 1 colher de sopa de açúcar  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
2 ovos  
2 gemas de ovo

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria. Bata os ovos e as gemas com o açúcar na sua batedeira **Mondial** até ficar bem claro. Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula. Coloque forminhas de papel tamanho 2 nas cavidades da Cupcake Maker. Com uma colher, coloque massa nas forminhas de papel sem enchê-las totalmente, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Asse somente durante 3 a 4 min. para que o chocolate fique derretido no meio. Deve ser servido quente, diretamente no prato, acompanhado com sorvete de creme e calda de chocolate.

### CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



- 1- Luz verde indicadora de aquecimento.
- 2- Luz vermelha indicadora de funcionamento.
- 3- Alça.
- 4- Placas antiaderentes.
- 5- Cordão elétrico.
- 6- Cabo Plugue.

- Não deixe o cordão elétrico do lado de fora da mesa ou balcão onde estiver apoiado, evitando derrubá-lo.
  - Não deixe o cordão elétrico tocar superfícies quentes.
  - Desligue o produto e retire o plugue da tomada, quando não for usá-lo ou quando for limpá-lo.
  - Nunca use o produto se estiver com o cordão elétrico e/ou plugue danificados. A aquisição, bem como a substituição do cordão elétrico ou plugue, deverá ser feita na **Assistência Técnica Autorizada Mundial.**
  - Não desligue o produto puxando o plugue da tomada pelo cabo plugue e nunca transporte o produto pelo mesmo.
  - Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
  - Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
  - Não utilize adaptadores de plugue, pois o produto pode não funcionar adequadamente. Use sempre uma tomada exclusiva.
  - Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo plugue.
  - Ao desconectar o aparelho da rede elétrica, retire-o da tomada, sempre segurando pelo plugue, nunca puxando pelo cordão elétrico.
  - Sempre que interromper a utilização do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
  - Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
  - O uso de peças ou acessórios que não sejam originais do produto, pode prejudicar seu funcionamento e causar danos ao usuário e ao aparelho, além de acarretar a perda da garantia contratual.
  - Não utilize o produto se este estiver danificado ou ainda se apresentar mau funcionamento. Nunca tente desmontá-lo ou consertá-lo em casa. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mundial.**
  - A garantia não cobre: defeitos que não sejam comprovadamente de fabricação, causados por má utilização, negligência do usuário, sinistros ou catástrofes naturais; danos por avaria de transporte e/ou instalação em condições inadequadas; limpeza ou peças de desgaste natural com a frequência de uso.
  - Guarde este manual para referência futura. A nota fiscal e o certificado de garantia também são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável. Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**



## RECHEIOS OPCIONAIS

### GANACHE

150g de chocolate meio amargo  
 ½ lata de creme de leite

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria. Depois de derretido, acrescente o creme de leite bem gelado e misture bem.



### CREME DE AVELÃS

½ xícara de chá de creme de avelãs (tipo Nutella)  
½ lata de creme de leite sem soro bem gelado

Misture o creme de avelãs e o creme de leite com um batedor de arame até ficar bem homogêneo. Leve à geladeira por meia hora, se for utilizá-lo como cobertura.

## CUPCAKE MAKER DA MONDIAL

**Parabéns**, agora você possui **O CUPCAKE MAKER DA MONDIAL**, com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de seus alimentos.

**Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu produto e a sua segurança dependem delas.**

### RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este produto foi desenvolvido apenas para uso doméstico; sua utilização comercial acarretará a perda da garantia contratual.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do produto (127/ 220V) é compatível com a da rede elétrica local.
- Utilize o produto em local plano e seco.
- Antes de utilizar o produto, desenrole completamente o cabo plugue do aparelho.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás e as laterais.
- Certifique-se de que há espaço suficiente para a abertura da tampa.
- Este produto libera vapores quentes. Durante o funcionamento, permita que o ar circule livremente acima e ao redor do produto.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Mantenha o produto longe de toalhas e outros materiais inflamáveis.
- Nunca colocar o aparelho sobre papelões ou espumas, pois poderão causar instabilidade. Nunca colocar o aparelho perto de substâncias inflamáveis.
- Para evitar danos à superfície da mesa ou do balcão, não utilize o aparelho sobre superfícies pintadas, de madeira ou com revestimento plástico. A alta temperatura poderá provocar escurecimento, descoloração ou manchas permanentes. Prefira utilizar o aparelho sobre superfícies de mármore ou granito.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto estiver ligado.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios que não sejam plásticos ou de madeira com as partes aquecidas do produto.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos ou garfos e colheres comuns. Se for necessário ajustar os alimentos, desligue o produto e retire o plugue da tomada. Utilize uma pinça de cabo comprido, de preferência de madeira.
- Não transporte ou mova o aparelho conectado à energia elétrica.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas; não molhe o produto e nem o mergulhe em água ou outro tipo de líquido.
- Não permita que crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou pouca experiência e conhecimento, utilizem o produto sem a supervisão de um responsável por sua segurança.



### **CREME DE DOCE DE LEITE**

1 xícara de chá de doce de leite

½ xícara de chá de creme de leite sem soro e bem gelado.

Misture o doce de leite e o creme de leite com um batedor de arame até ficar bem homogêneo. Leve à geladeira por meia hora, se for utilizá-lo como cobertura.

**RECOMENDA-SE COLOCAR OS RECHEIOS NA MASSA ANTES DO PREPARO, COM A AJUDA DE UMA SERINGA OU BICO DE CONFEITEIRO.**



### CREAM CHEESE E FRAMBOESA

- ½ xícara de chá de framboesa
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 pote de cream cheese em temperatura ambiente
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1 pitada de sal

Misture a framboesa com o açúcar em seu liquidificador **Mondial** e bata até ficar como um purê. Passe o purê numa peneira para remover as sementes. Reserve. Na sua batedeira **Mondial**, bata o cream cheese em velocidade média/alta até ficar cremoso. Adicione o açúcar e bata bem. Acrescente o sal. Reserve. **RECOMENDA-SE COLOCAR ESSE RECHEIO NA MASSA ANTES DO PREPARO:** coloque metade da massa na forminha, acrescente 1 colher de café do cream cheese e ½ colher de café de framboesa. Cubra com a outra metade da massa.

# MONDIAL



## Manual de Instruções

CK-01



### Pratic Cupcake



Modelo: 4560-01 (127V)

Modelo: 4560-02 (220V)



## COBERTURAS E GLACÊS OPCIONAIS

### MERENGUE

1 e ½ xícara de chá de açúcar de confeiteiro  
1 clara de ovo  
Suco de ½ limão

Bata as claras em neve na sua batedeira **Mondial**. Quando estiver bem dura, acrescente o açúcar de confeiteiro e o suco de limão, aos poucos. Espalhe sobre os Cupcakes ou use o acessório de confeitaria que acompanha o aparelho. Polvilhe chocolate em pó, confeitos coloridos, granulados, castanhas ou nozes moídas, ou qualquer outro tipo de decoração ao seu gosto.



## GLACÊ

2 colheres de sopa de manteiga ou gordura hidrogenada  
250 g de açúcar de confeiteiro  
Gotas de essência de baunilha a gosto

Use gotas de anilina ou corante culinário para dar cor. Se desejar utilize gotas de essências culinárias para dar sabor.

Bata a manteiga com duas colheres de açúcar até ficar branco em sua batedeira **Mondial**. Acrescente o restante do açúcar aos poucos. Por fim, acrescente a baunilha e o corante, se desejar. Espalhe sobre os Cupcakes ou use o acessório de confeitar que acompanha o aparelho. Polvilhe chocolate em pó, confeitos coloridos, granulados, castanhas ou nozes moídas, ou qualquer outro tipo de decoração ao seu gosto.



## BOLINHO DE ESPINAFRE COM REQUEIJÃO

½ xícara de chá de leite  
½ xícara de chá de óleo  
1 xícara de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento químico em pó  
Sal a gosto  
1 xícara de chá de espinafre cozido e picado  
½ copo de requeijão

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Misture todos os ingredientes, menos o requeijão, em uma tigela com um batedor de arame até ficarem bem homogêneos. Coloque a massa até a metade das cavidades, acrescente 1 colher de chá de requeijão. Cubra com mais um pouco de massa sem encher totalmente as cavidades, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Aguarde até ficar bem assado (de 15 a 18 min.) ou até ficar com a superfície dourada. Você pode verificar espetando um palito (se ele sair seco, o bolinho está assado). Não é necessário utilizar as forminhas de papel.



### BOLINHO DE ATUM

- ½ xícara de chá de leite
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- Sal a gosto
- 1 lata de atum escorrido
- ½ xícara de chá de azeitonas pretas picadas
- ½ xícara de chá de cheiro verde picado

Prequeça a sua Cupcake Maker. Misture todos os ingredientes em uma tigela com um batedor de arame até ficarem bem homogêneos. Com uma colher, coloque massa nas cavidades sem enchê-las totalmente, porque a massa vai crescer. Feche a tampa da Cupcake Maker e trave. Aguarde até ficar bem assado (de 15 a 18 min.) ou até ficar com a superfície dourada. Você pode verificar espetando um palito (se ele sair seco, o bolinho está assado). Não é necessário utilizar as forminhas de papel.



### PÃO DE QUEIJO

- 500 g de polvilho doce
- 1 e ½ xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Bata todos os ingredientes no seu liquidificador **Mondial** até ficarem bem homogêneos. Coloque, às colheradas, nas cavidades da Cupcake Maker, sem enchê-las totalmente, pois eles irão crescer. Feche a tampa e trave. Deixe assar de 13 a 15 min. ou até ficar com a superfície dourada. Não é necessário utilizar as forminhas de papel.



### EMPADINHAS DE LIQUIDIFICADOR

½ xícara de chá de leite  
½ xícara de chá de óleo  
1 xícara de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de açúcar  
1 colher de sopa de fermento químico em pó  
Sal a gosto

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Bata todos os ingredientes no seu liquidificador **Mondial** até ficarem bem homogêneos. Encha 1/3 de cada cavidade de sua Cupcake Maker com a massa. Recheie ao seu gosto com carne moída, frango desfiado, atum, calabresa moída, cubos de presunto e mussarela, azeitonas, etc. Cubra com mais uma porção da massa. Se desejar, polvilhe queijo ralado. Feche a tampa e trave. Deixe assar de 15 a 18 min. ou até ficar com a superfície dourada. Não é necessário utilizar as forminhas de papel.



### HOT DOG ASSADO

½ xícara de chá de leite  
½ xícara de chá de óleo  
1 xícara de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento químico em pó  
Sal a gosto  
1 xícara de chá de salsichas cortadas em rodelas com cerca de 1 cm  
½ xícara de chá de azeitonas pretas em fatias.

Preaqueça a sua Cupcake Maker. Bata todos os ingredientes no seu liquidificador **Mondial** até ficarem bem homogêneos. Encha 1/3 de cada cavidade de sua Cupcake Maker com a massa. Recheie com 2 ou 3 pedaços de salsicha. Cubra com mais uma porção da massa. Feche a tampa e trave. Deixe assar de 15 a 18 min. ou até ficar com a superfície dourada. Não é necessário utilizar as forminhas de papel.