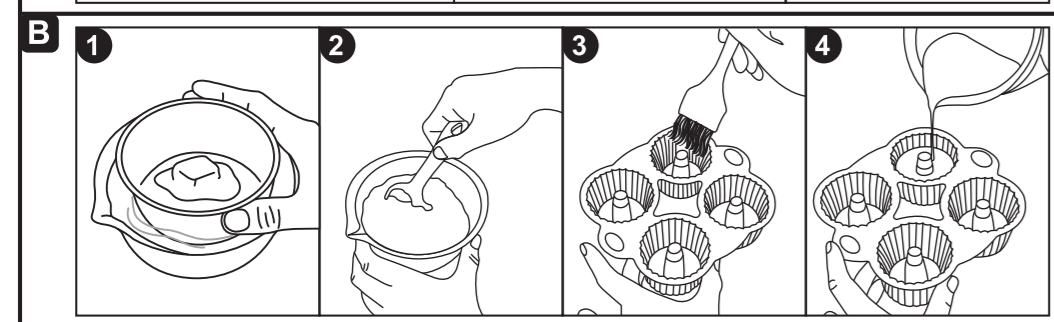
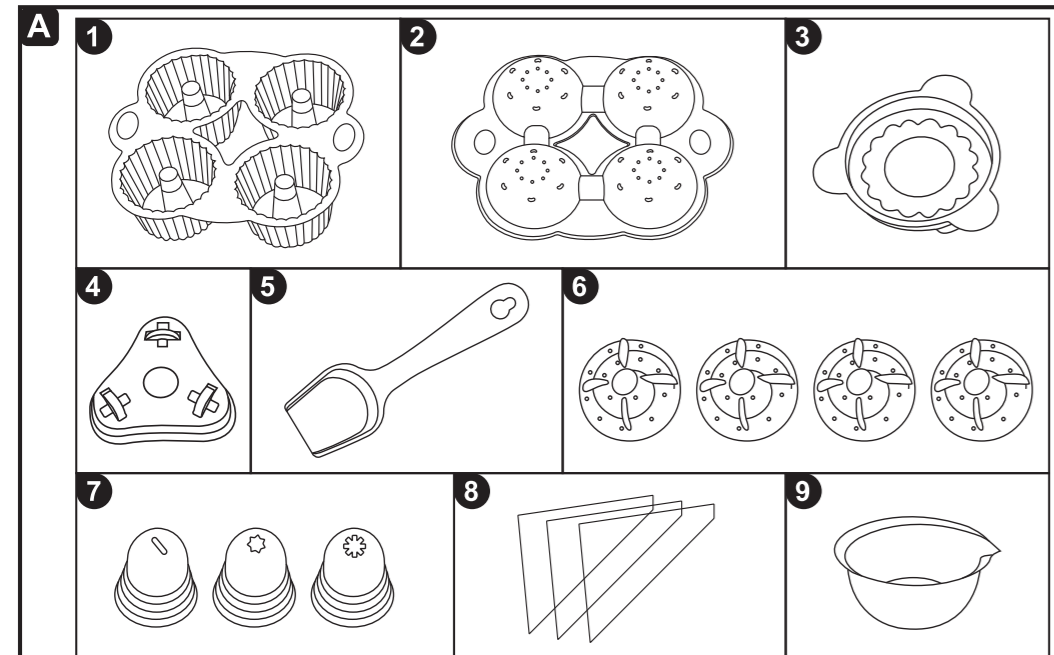


Customer Name: ESTRELA		Manual Size: W29.6 x H21 cm	
Brand Name:		Box Type:	
Country:		Color: K	
Item No: 6340	Version:2012	Pantone:	
Date: 2Apr12		Designer:Carol (Qing)	

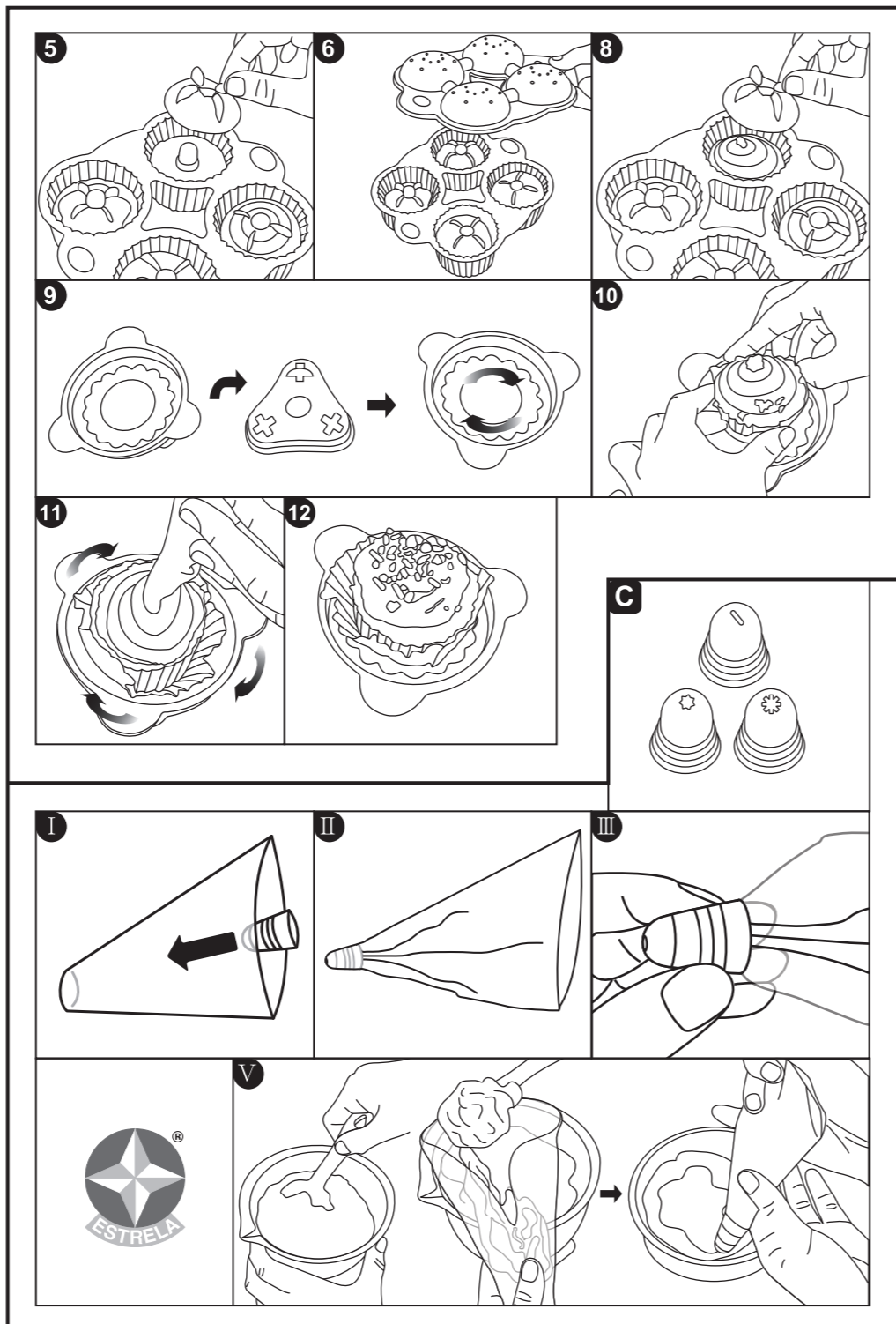


Idade 5+

GUARDAR PARA EVENTUAIS CONSULTAS.
DICA AOS ADULTOS: LEIA AS INSTRUÇÕES A SEGUIR COM ATENÇÃO E, AO MESMO TEMPO, VÁ BRINCANDO COM A CRIANÇA.



Fábrica de Cupcake
O bolo de caneca é uma guloseima bem antiga, embora continue encantador e delicioso! Nasceu no século XIX na Inglaterra e foi batizado como o "Bolo de Fadas" (Fairy Cake). Quando veio para os Estados Unidos, mudou de nome para Cupcake, que em português, significa "bolo de xícara". Ganhou este nome porque passou a ser medido em xícaras ao invés de serem pesados em balanças, como era feito antigamente. Além disso, os fornos naquela época demoravam muito para assar um bolo grande. Daí então surgiu a idéia de assar os bolinhos em xícaras ou latas. Uma revolução para as donas de casa e uma diversão na hora de comer!



RECOMENDAMOS:

É necessário o acompanhamento de um adulto durante o processo de preparação. Lavar bem os recipientes e utensílios antes e após a preparação da comida. Cuidado ao retirar a comida do micro-ondas. As indicações apresentadas servem apenas como referência. Se você quiser fazer mais cupcakes, deixe a forma esfriar por cerca de 5 minutos ou lave-a com água fria.

A CONTEÚDO:

- 1 1 forma para quatro cupcakes
- 2 1 Tampa do molde do bolo
- 3 1 Prato giratório
- 4 1 Base do prato giratório
- 5 1 Colher de mistura
- 6 4 Tampinhas de Cupcake
- 7 3 Bocais de tubo
- 8 3 Sacos de confeitar
- 9 1 Recipiente de mistura

Ingredientes (não inclusos no produto):

Massa:

- 1 saquinho (70g) de mistura para bolo de caneca *
- 50 ml (ou 5 colheres de sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

Cobertura:

- Chocolate, açúcar, **granulado** ou outro ingrediente de sua preferência para polvilhar.
- 1 caixa de creme de leite

B INSTRUÇÕES:

- 1 Derreta a manteiga em um recipiente à parte.
- 2 Se utilizar a massa pronta, seguir as instruções de mistura do fabricante. Se utilizar a receita do item **F** deste manual, adicionar o leite aos poucos na farinha, açúcar, fermento em pó e óleo. Você pode utilizar o recipiente de mistura que vem com a Fábrica de Cupcake para realizar este passo.
- 3 Pincele a manteiga derretida na forma de cupcake.
- 4 Coloque a mistura para bolos nos moldes até um pouco acima da metade da capacidade total.
- 5 Pincele as quatro tampinhas de cupcake com manteiga. Coloque-as sobre a mistura para bolo de caneca.
- 6 Feche a forma com sua tampa e prenda os fixadores em ambos os lados.
- 7 **Agora um adulto deve colocar** a forma no micro-ondas por cerca de 1 minuto a 1 minuto e 10 segundos dependendo da potência do aparelho. Caso a massa ainda não esteja pronta, deve-se aguardar o tempo de 1 minuto para levar a forma novamente ao micro-ondas.

ATENÇÃO: Manter a forma por mais de 3 minutos no micro-ondas pode ocasionar seu derretimento.

Com a ajuda de um pegador, um adulto deve retirar a forma, abrir a tampa tomando cuidado com o vapor e retirar as tampinhas de cupcake.

- 8 Fixe o prato na base giratória. Uma vez fixado, o prato pode girar em um ângulo de 360 graus na base, para facilitar a decoração.
- 9 Retire os cupcakes da forma e coloque um deles no prato giratório.
- 10 Coloque a cobertura no saco de confeitar e aperte bem para que o ela saia. A cobertura começará a sair através do bocal para a decoração.
- 11 Faça a decoração do topo dos cupcakes com chocolate, açúcar polvilhado ou **qualquer outro ingrediente do seu gosto**. Deixe esfriar por um minuto e pronto!

C INSTRUÇÕES PARA O SACO DE CONFEITAR

Existem 3 bocais diferentes de tubo (fita, estrela de 6 pontas, flor de 8 pétalas).

- 1 Coloque um bocal no saco de confeitar do lado da abertura larga.
- 2 Encaixe o bocal escolhido na menor abertura do saco de confeitar.
- 3 Não exerça muita pressão para não danificar o **saco de confeitar**, caso contrário, este ficará inutilizável.

D INSTRUÇÕES PARA A COBERTURA:

- 1 Coloque o creme de leite em um recipiente de misturas.
- 2 Use a colher de mistura para bater rapidamente na mesma direção durante cerca de 5 a 7 minutos, até que o creme fique bem espesso. Recomendamos a utilização de uma batedeira **manuseada por um adulto** para efetuar esse passo.

ATENÇÃO: É fundamental a supervisão de um adulto no manuseio do brinquedo.

F RECEITA PARA MASSA:

* Existe no mercado uma mistura pronta para bolo de caneca, mas você pode também fazer a sua própria mistura seguindo a receita abaixo:

Ingredientes

- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de café rasa de fermento em pó
- 1/3 xícara de leite
- 1/3 xícara de óleo
- 1 ovo pequeno

Preparo da massa

- 1) Em um recipiente à parte, peneire a farinha, o açúcar e o fermento
- 2) Acrescente o ovo, o leite e o óleo e misture bem até obter uma massa homogênea.
- 3) Coloque a mistura nos moldes, em torno de 70% da capacidade total

Obs: Siga as instruções de preparo da receita original. Apenas utilize esta mistura em substituição à mistura de bolo de caneca.

Quer algo mais saudável? Veja a receita que preparamos abaixo, vai ficar uma delícia!

Ingredientes

- 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de chá rasa de fermento em pó
- 1/3 xícara de leite desnatado
- 1/3 xícara de óleo de canola
- 1 ovo caipira ou orgânico

Preparo da massa

- 1) Em um recipiente à parte, peneire a farinha, o açúcar e o fermento
- 2) Acrescente o ovo, o leite e o óleo e misture bem até obter uma massa homogênea. Se desejar pode colocar castanhas picadinhas para que o bolinho tenha muitas fibras!
- 3) Coloque a mistura nos moldes, em torno de 70% da capacidade total

Obs: Siga as instruções de preparo da receita original. Apenas utilize esta mistura em substituição à mistura de bolo de caneca.



IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:
MANUFATURA DE BRINQUEDOS
ESTRELA S/A - C.N.P.J. 61.082.004/0009-84
RUA ROUPEN TILMAN, 375 - BLOCO A
BARRIO BARÃO ATALIBA NOGUEIRA
CEP: 13985-000 - ITAPURA - SÃO PAULO
FABRICADO NA CHINA
GUARDAR PARA EVENTUAIS CONSULTAS