Pastel Red Velvet



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 200 Gramos
Azucar: 200 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 1 cda
Cacao Amargo: 1 cda
Colorante en pasta rojo: 1 cda
Huevos: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdas
Harina 0000: 250 Gramos
Jugo de Limón: 1 cda
Leche: 120 c.c.
Sal fina: 1 Pizca
Vinagre: 1 cda

Preparación de la Receta

- Batir aceite con azúcar y huevos hasta *blanquear*
- Añadir colorante y esencia de vainilla.
- Tamizar *harina* cacao y sal y unir al batido junto con la leche cortada con el *jugo* de *limón* y a último momento poner *vinagre* y bicarbonato juntos para que reaccione formando una espuma.
- Trabajar hasta formar una masa compacta.
- Colocar en dos molde de 22 cm diámetro y alto, bien engrasados con *mantequilla*.
- Cocinar en horno a 180° C por 25 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-red-velvet