

Red Velvet Cake por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de girasol: 150 mililitros

Bicarbonato: 1 cda

Colorante rojo: 15 mililitros

Huevos: 2 Unidades

Esencia De Vainilla: 2 cditas.

Sal: 1 Pizca

Azúcar moreno: 280 grs

Cacao: 1 cda

Crema agria: 200 mililitros

Harina: 250 grs

Levadura: 2 cditas.

Cobertura

Azúcar Glas: 375 grs

Frutos rojos: c/n

Queso Crema: 175 grs

Mantequilla salada: 175 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar el azúcar con la *harina*, el cacao, la *levadura*, el bicarbonato y la sal.
- En un bol batir la *crema* agria, el aceite, la vainilla, el colorante y los huevos.
- Añadir a la mezcla anterior, mezclar bien y poner en moldes circulares de unos 14 cm.
- Hornear a 180 °C durante 25-30 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Cobertura

- Mezclar la *mantequilla*, con el azúcar y el queso *crema* y batir hasta que quede una mezcla homogénea.
- Poner uno de los bizcochos en un plato, untar con la cobertura, tapar con el otro *bizcocho*, untar más cobertura y decorar con frutos rojos.

