

# 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.

