

Red Velvet Cupcake



Ingredientes

Leche: 200 cc

Bicarbonato De Sodio: 10 g

Azucar: 300 grs.

Huevo: 2 Unidades

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Harina 0000: 300 g

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Cacao Amargo: 10 g

Sal: Cantidad necesaria

Colorante rojo: Cantidad necesaria

Aceite de girasol: 180 cc

Vinagre de Alcohol: Cantidad necesaria

Para el frosting

Manteca: 60 g

Queso crema americano: 170 g

Extracto de vainilla: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar hay que tamizar la harina e integrar con el azú

- Car después, agregar el cacao, los huevos, una pizca de sal, la esencia de vainilla y el aceite de girasol.
- En un bol preparar leche cortada agregándole a la leche el *jugo de limón*, incorporar el colorante y unir esta preparación con la anterior.
- Por último agregar el bicarbonato diluido en *vinagre* blanco.
- Colocar la mezcla en los moldes de papel
- Hornear a 175 ° por 20 minutos

Para el frosting de queso

- Batir el queso hasta homogeneizar, agregar la esencia de vainilla y el azúcar impalpable
- Colocar en manga para decorar los cupcakes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/red-velvet-cupcake>