

BOLO RED VELVET



INGREDIENTES

- MASSA:
- 240G LEITE
- 1 COLHER SOPA SUMO LIMÃO
- 250G FARINHA
- 2 COLHERES SOPA CACAU
- 110G MANTEIGA
- 150G AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 1 COLHER CHÁ BAUNILHA
- 2 COLHERES SOPA CORANTE VERMELHO
- 1 COLHER CHÁ VINAGRE
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO
- COBERTURA:
- 60G AÇÚCAR
- 200G NATAS
- 100G QUEIJO CREME PHILADÉLFIA
- 1 COLER CHÁ BAUNILHA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Para a massa: Num recipiente misturar o leite e o limão e reservar.

2. Na taça colocar a manteiga 2 min vel 4 com o acessório batedor.

3. Adicionar o açúcar e 5 min vel 5.

4. Programar 1 e meio na vel 4 e adicionar os ovos pelo bocal um de cada vez e a baunilha.

5. Na vel 3 por 3 min juntar a reserva de leite e limão e o corante e ir alternando com a farinha e o cacau previamente mistirados pelo bucal.

6. Por último misturar numa tigela o vinagre e o fermento e quando efervescer colocar na taça 10 seg vel 3.

7. Vai ao forno 30 min em forma previamente untada sem buraco.

8. Faça o teste do palito e deixe arrefecer.

9. Para a cobertura: com a taça bem limpa e seca colocar as natas bem frias com o acessório batedor e programar 3 min vel 7.

10. Adicionar o queijo e o açúcar programar vel 5 2 min. (ao fim retirar o excesso de queijo preso no acessório batedor e misturar mais uns segundos).

11. Adicionar à baunilha (opcional, eu não ponho) e 1 min vel 4.

12. Qdo o bolo estiver frio barrar com esta cobertura.

13. Caso goste de recheio faça a receita a dobrar da cobertura e dívida o bolo ao meio e Recheie com o creme.
