

RED VELVET CUPCAKES



INGREDIENTES

- CUPCAKES:
- 200 G DE FARINHA
- 1 PACOTE DE FERMENTO EM PÓ
- 5GR DE SAL
- 10 GRAMAS DE CHOCOLATE OU CACAU EM PÓ
- 60 G DE MANTEIGA, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 180 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 120ML DE LEITELHO OU NATAS MISTURADAS COM SUMO DE LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE CORANTE VERMELHO
- 1 COLHER DE CHÁ DE VINAGRE BRANCO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE BICARBONATO DE SODA
- CREME:
- 250G DE QUEIJO CREMOSO, TIPO PHILADELPHIA, EM TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 COLHER DE CHÁ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 110G AÇÚCAR DE EM PÓ PENEIRADO

CONFEÇÃO

1. Cupcakes:

2. • Pré-aqueça o forno a 180 graus C

3. • Em um grande recipiente peneire a farinha, o sal e cacau em pó.

4. • Na taça com o acessório amassar bata a manteiga 20 segundos em Velocidade 7.

5. • Adicione o açúcar e o fermento em pó e bata por 30 segundos de velocidade 7

6. • Adicione os ovos e bata por 10 segundos de velocidade 5.

7. • Raspe os lados da taça com a espátula e adicione o extracto de baunilha e bata até a velocidade 7 durante 10 segundos e deixe o preparado na taça.

8. • Num copo de medição à parte, bata o leiteiro ou as natas com o corante vermelho.

9. • Na taça programe velocidade 5, adicione uma parte da mistura de farinha e, em seguida, uma parte da mistura de leiteiro. É importante que faça isso em três vezes terminando com a mistura de farinha.

10. • Em uma pequena chávena, misture o vinagre com o bicarbonato de soda até que esteja bem dissolvido e em seguida, junte ao preparado da taça e selecione 15 segundos à velocidade 8

11. • Nas formas de queques coloque as forminhas de papel e divida a massa pelas formas e alise as partes superiores.

12. • Leva ao forno por 15-20 minutos, ou até um palito sai limpo (meu forno era 15 minutos)

13. • No fim coloque os cupcakes sobre uma grelha para

arrefecerem.

14. Creme:

15. • Colocar o queijo na taça e com o acessório batedor, bata o queijo até obter um creme liso durante 20 segundos à velocidade 6, com a espátula raspe o creme para o fundo da taça.

16. • Adicione a baunilha e o açúcar em pó, e bata à velocidade 6 de 20 segundos até que a mistura tenha uma textura lisa. Pode ser necessário adicionar mais açúcar para obter uma boa consistência no creme.

17. • Disponha o creme por cima dos cupcakes e decore a gosto.

18. Receita inspirada de:
<http://thermovixens.com/ohhh-red-velvet-cupcakes/>
